

المغامرات المصورة

٤٤٨



المن

٣٠٠ ق.ل.

# العملاق

لولو الصغيرة وصديقتها طيوش





# المطبعات المصورة - العملاق



المديرة المسؤولة  
ليلى شاهين داكروز  
مديرة التحرير  
نجاة جريديني

تصدر عن دار المطبوعات المصورة ش.م.ل.

## المطبعات المصورة ش.م.ل.

تصدر عنها مجلات ومجلات  
سوبرمان ، لولو الصغيرة ، الوطواط ، البرق ، طاروت ،  
عائلة الفضاء ، المفامروت الأربعة وبالك روجرز .



### الموزعون المعتمدون

الشركة اللبنانية لتوزيع الصحف  
والمطبوعات  
ص . ب . ٦٠٨٦ - ١١ بيروت - لبنان  
هاتف : ٣٦٠٦٧٠

### في العالم العربي

الكويت الشركة المتحدة لتوزيع  
الصحف والمطبوعات

الأردن وكالة التوزيع الأردنية

البحرين الشركة العربية  
للوكلات والتوزيع

دولة الامارات العربية المتحدة  
أبو ظبي المؤسسة العامة للطباعة  
والنشر والتوزيع

دبي مكتبة دار الحكمة

قطر دار الثقافة

المملكة العربية  
السعودية شركة نهضة للتوزيع  
والإعلان

الجمهورية العربية  
الليبية الشعبية  
الإشراكية المنشأة الشعبية للنشر  
والإعلان والتوزيع

مسقط المؤسسة العربية للتوزيع

### شحن العدد

لبنان : ٣٠٠ ق.ل.  
سورية : ٤٠٠ ق.س.  
العراق : ٥٠٠ فلس  
الأردن : ٤٠٠ فلس  
الكويت : ٤٠٠ فلس  
السعودية : ٥٠٠ ريال  
البحرين : ٥٠٠ فلس  
قطر : ٥٠٠ ريال  
دبي ، أبو ظبي : ٥٠٠ درهم  
عدن : ٥٠٠ شلنات  
الجزائر ، تونس : ٥٠٠ فرنكات  
المغرب : ٥٠٠ درهم  
ليبيا : ٥٠٠ درهم  
مسقط : ٥٠٠ بيعة  
اليمن : ٥٠٠ ريال

### المطبعات المصورة ش.م.ل.

شارع الحمراء  
مبنى مركز صباغ  
بيروت .

هاتف : ٣٤٠٤١٠ / ١ / ٢

٣٤٣٢٢٦ / ٧ / ٨

ص . ب . ٤٩٩٦ - بيروت





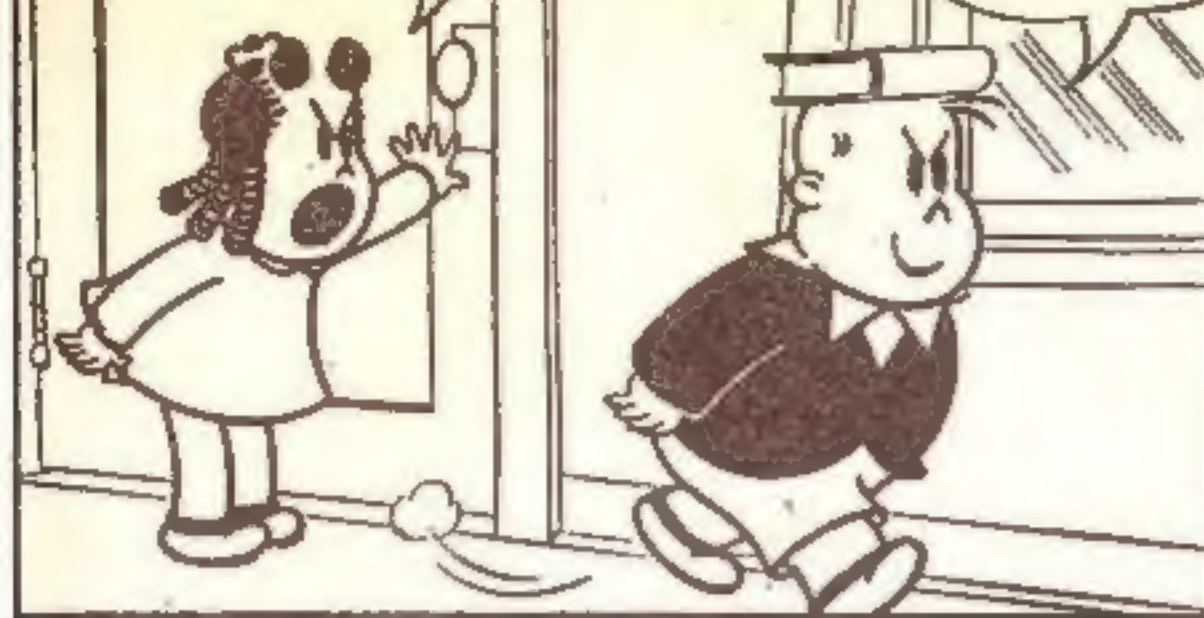
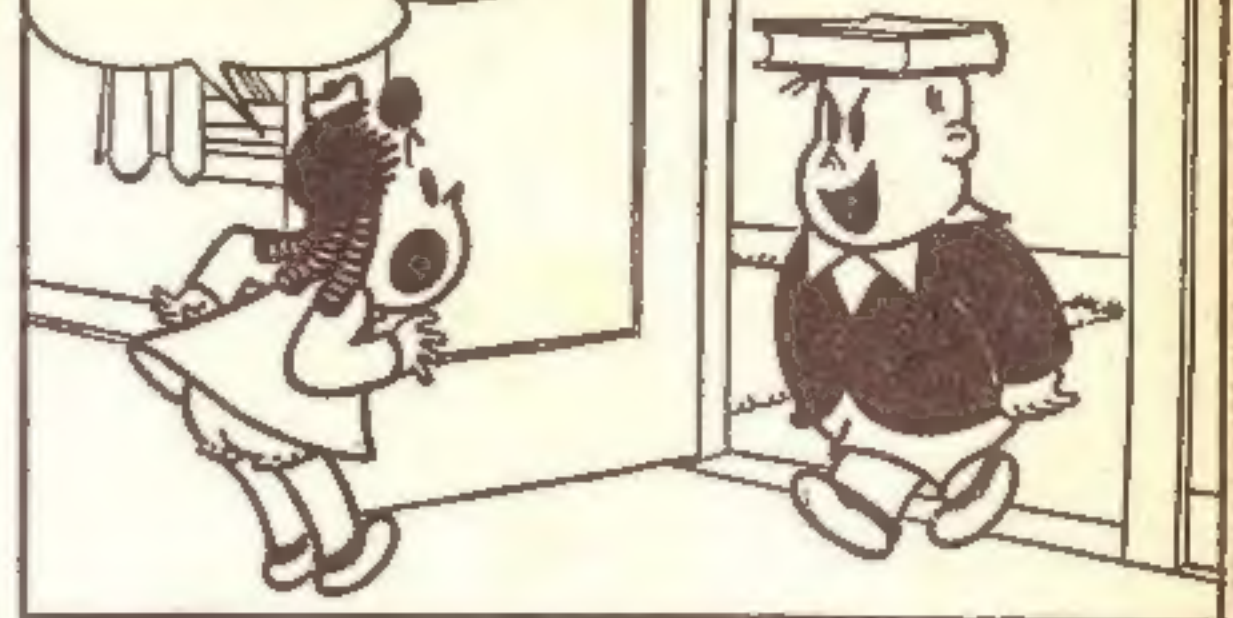




عاد أبو زهرة!! ولكن أنت متسكر  
كأي شيء!!

يا سلام! هذا أسخف تسكر  
سمعت به!!

أنا متسكر بشكل طائلة  
عليها قاموس!



يوجد قاموس في كل بيت  
كما يتعلم الإنسان كلمات جديدة!!

من مثلاً؟



كل واحد! كل إنسان ماعدا  
الأميين الذين  
لا يقرأون!

يمكننا أن نقرأ  
جيداً هنا يا طيش!!

تم الحفظ أي قاموس  
في هذا البيت!!



إن حمل القواميس لا يعني  
تحسين مفرداتك فقط بل  
إنه جيد لقامتك!!

لا أفهم كيف باستطاعتك  
إيجاد الحيل والكتاب  
على  
رأسك!! آه!!



خذيني إلى  
والدك  
وسأكشف لك  
الحقيقة  
بسرعة!!

أبي؟  
أتظن أن أبي  
يهتم بالحيل؟



لقد أخذ الحيل  
لأنه أراد أن  
يقفز لأن  
القفز مفيد  
للصحة!!

هه! ولكن  
والدي  
لا يستطيع أن يقفز  
وأنت تعلم ذلك  
يا طيش!!



حسناً، ربما كان يخطئ  
لعمل جيار وأراد أن  
يربط به ضحيته! ذاهب؟



أنا ذاهب إلى غرفة  
أبيك لأنزع منه  
اعترافاً!!

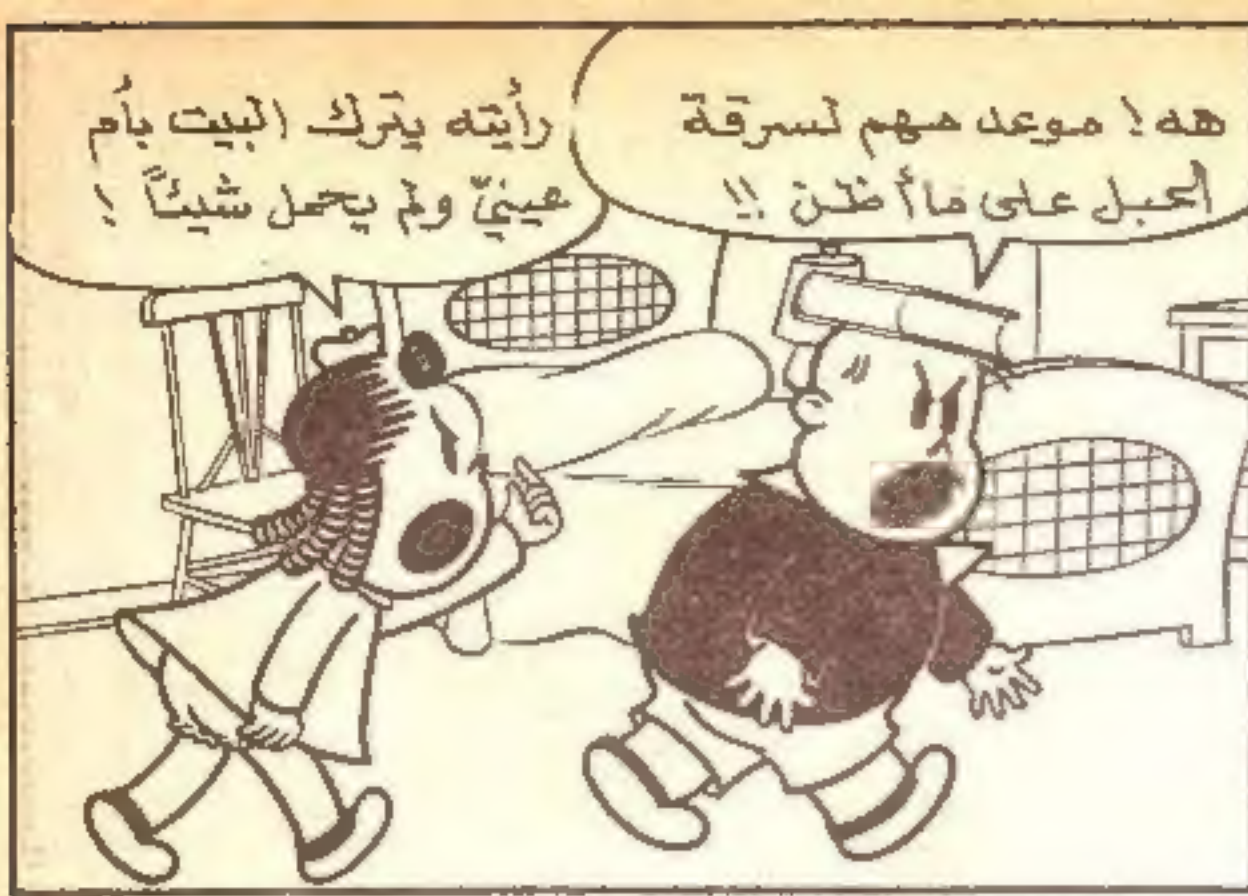
أسمع  
يا طيش!!



نعم... طار العصفور  
من القفص...  
لا بد أنه علم  
بقدومي فهرب!!

لقد تركت  
البيت باكراً  
هذا الصباح  
يا طيش!!











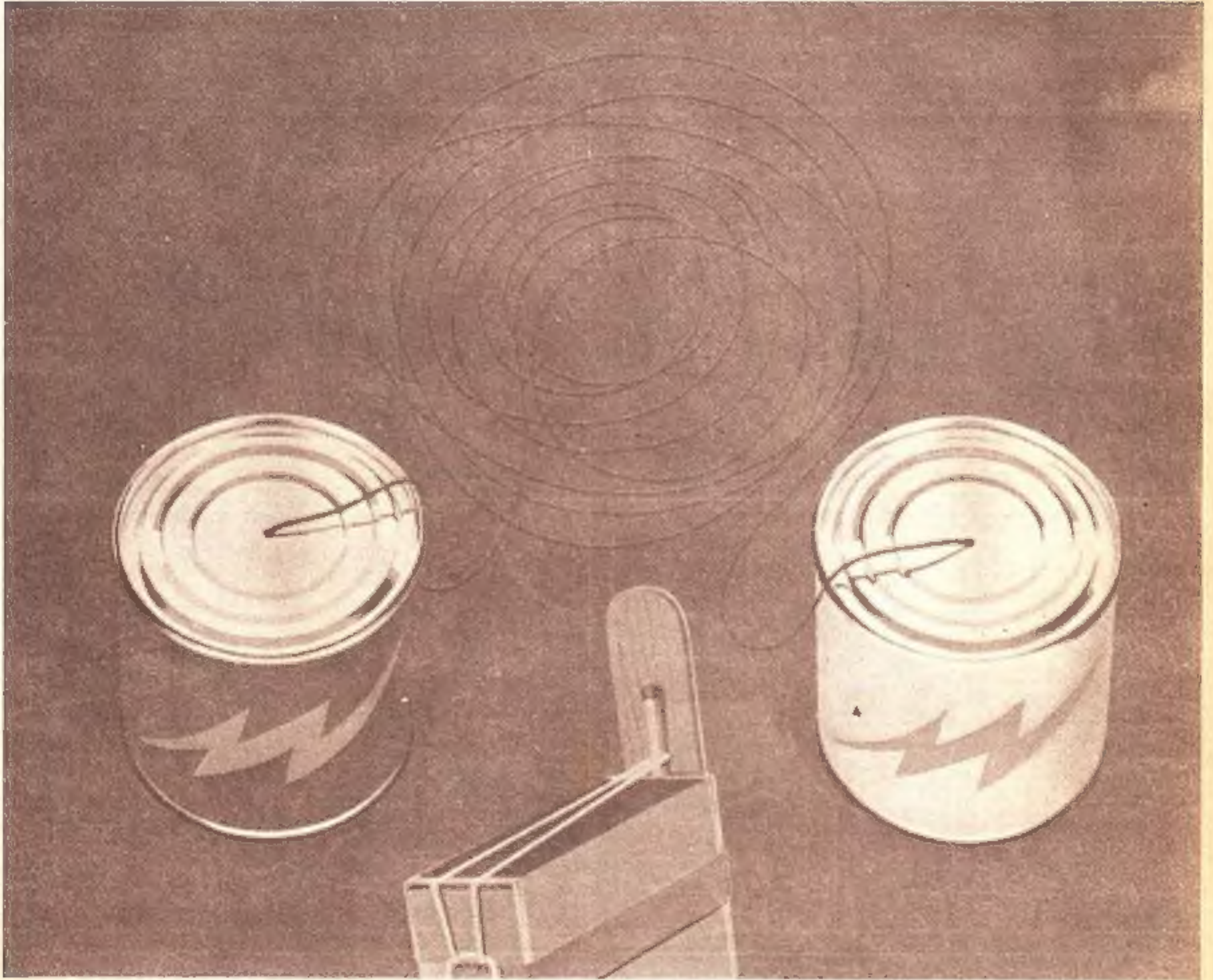
ستعيد كل شيء إلى مكانه -





اصنع بنفسك

# الهاتف السلكي



المواد اللازمة

علبتان صغيرتان فارغتان من الحليب المجفف أو

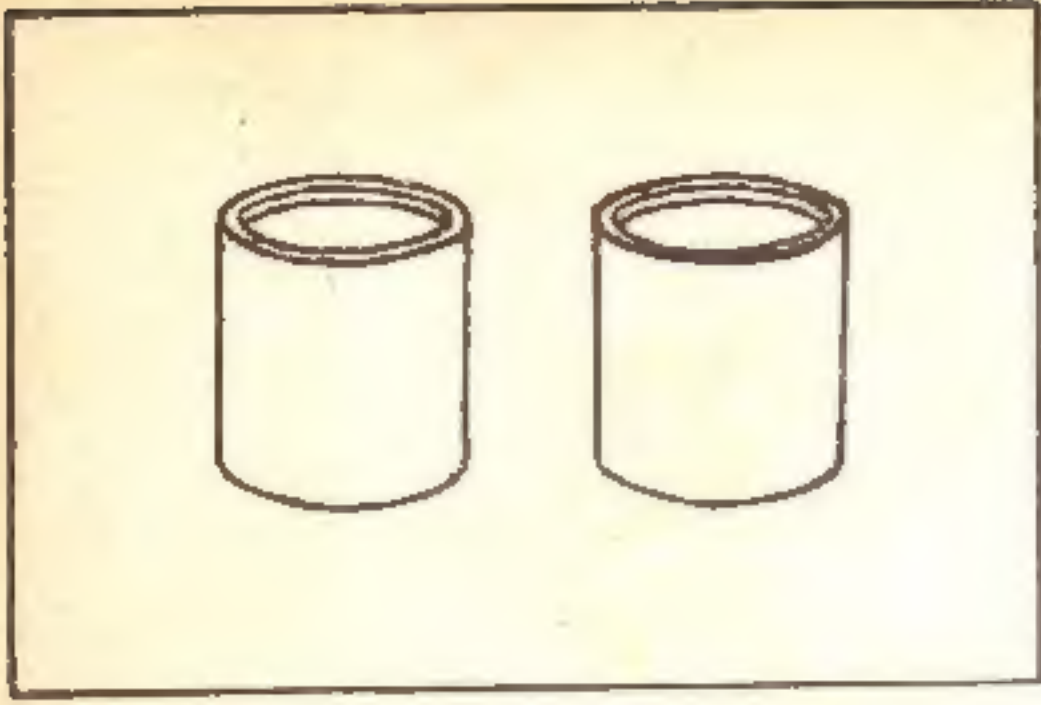
الكنسروة

خيط طوله ١٠ أمتار أو أكثر

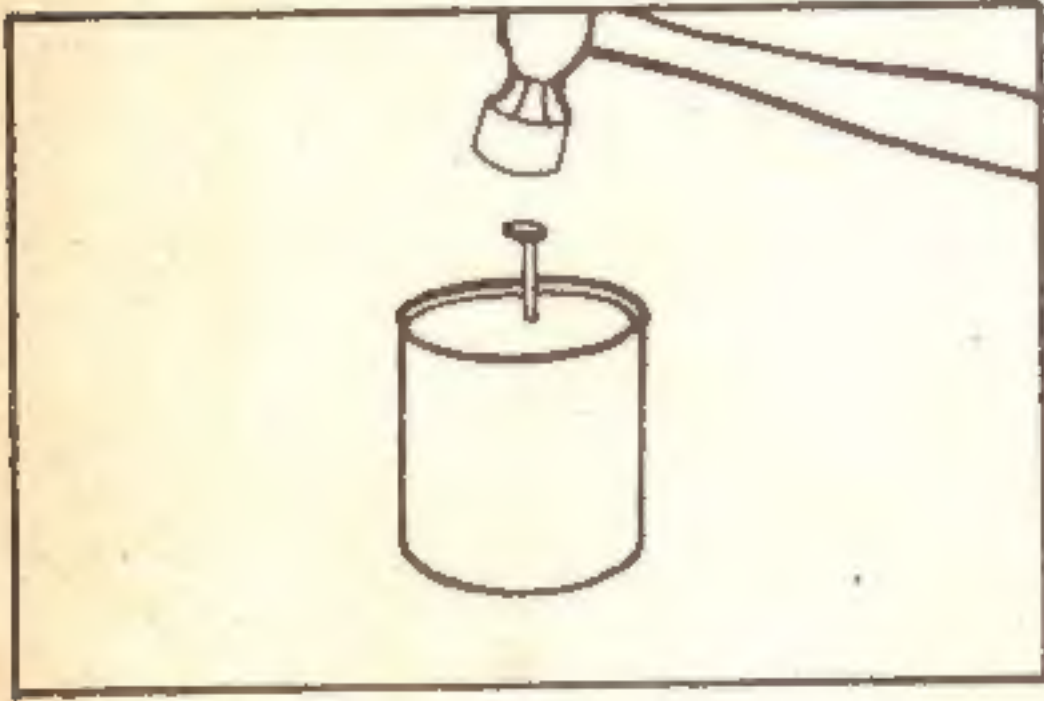
مطرقة ومسمار



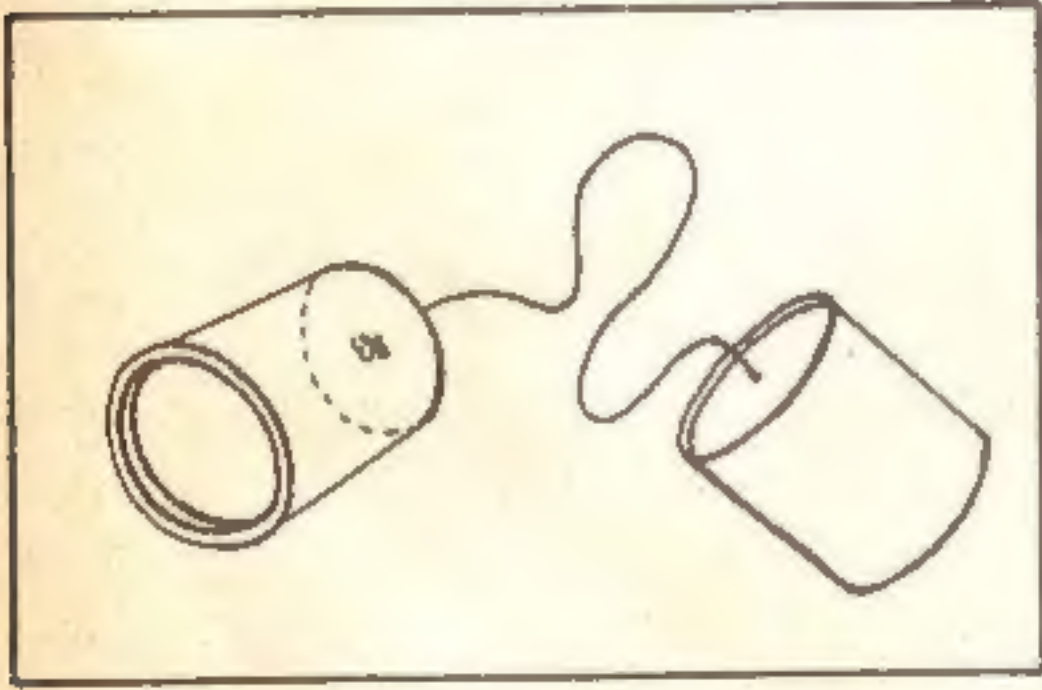
## الطريقة



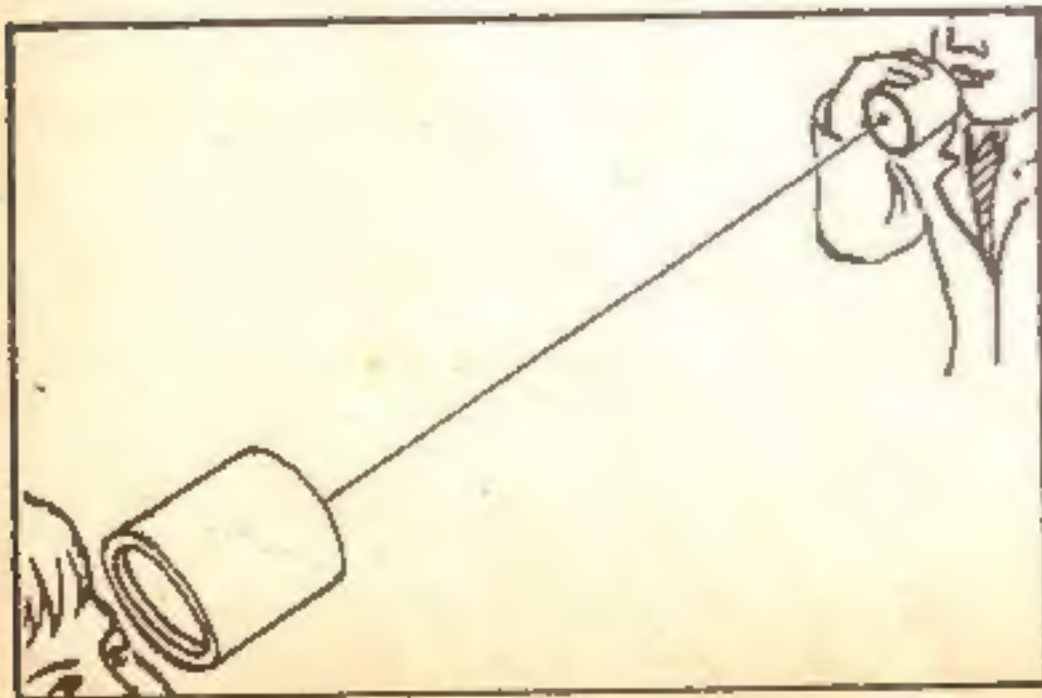
١ - إنتق علبتين صغيرتين فارغتين من الحليب المجفف أو الكنسروة، قليلتي العمق، وتحقق من نظافتهما، ومن أن طوق كل منهما أملس.



٢ - بواسطة المطرقة والمسمار، أحدث ثقباً في وسط قاع كل علبة.



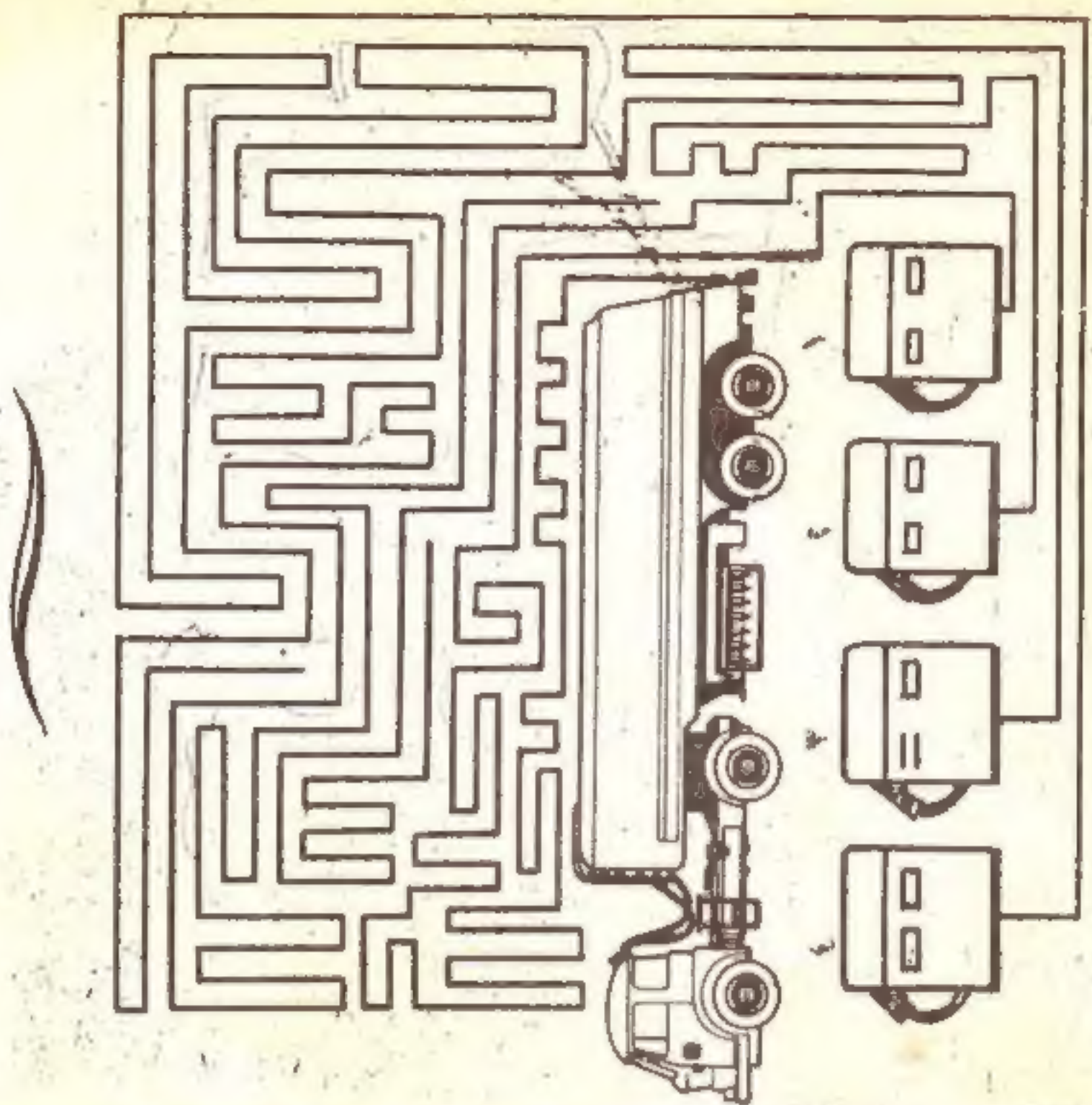
٣ - أدخل الخيط في ثقب كل علبة واعد طرفيه من الداخل.



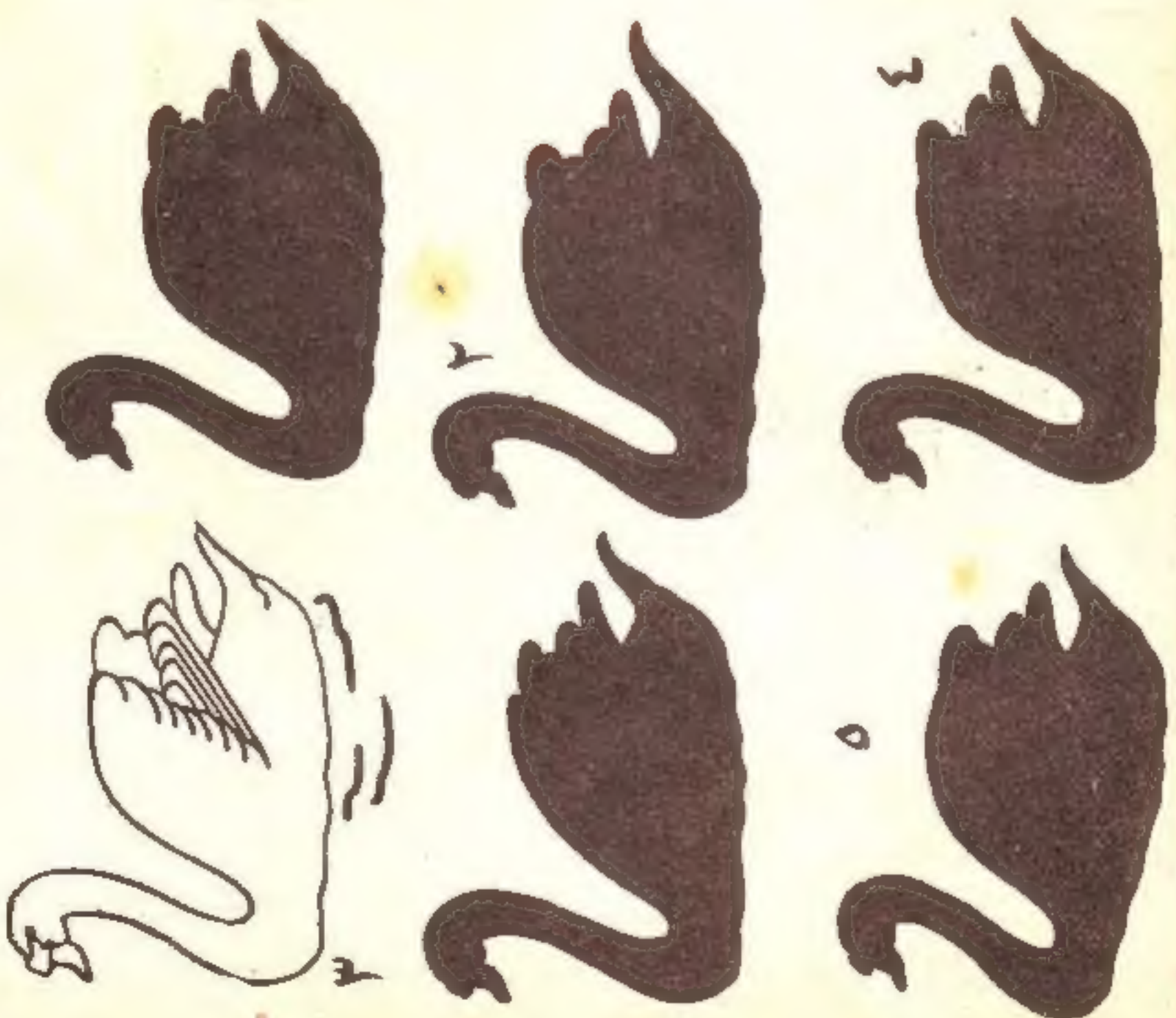
٤ - شد الخيط جيداً واطلب من أحد رفاقك أن يكلمك بصوت معتدل من داخل إحدى العلب. ضع العلبة الثانية على أذنك، فتسمعه جيداً.



أيّ مضخة متصلة بخزانة الساحة؟

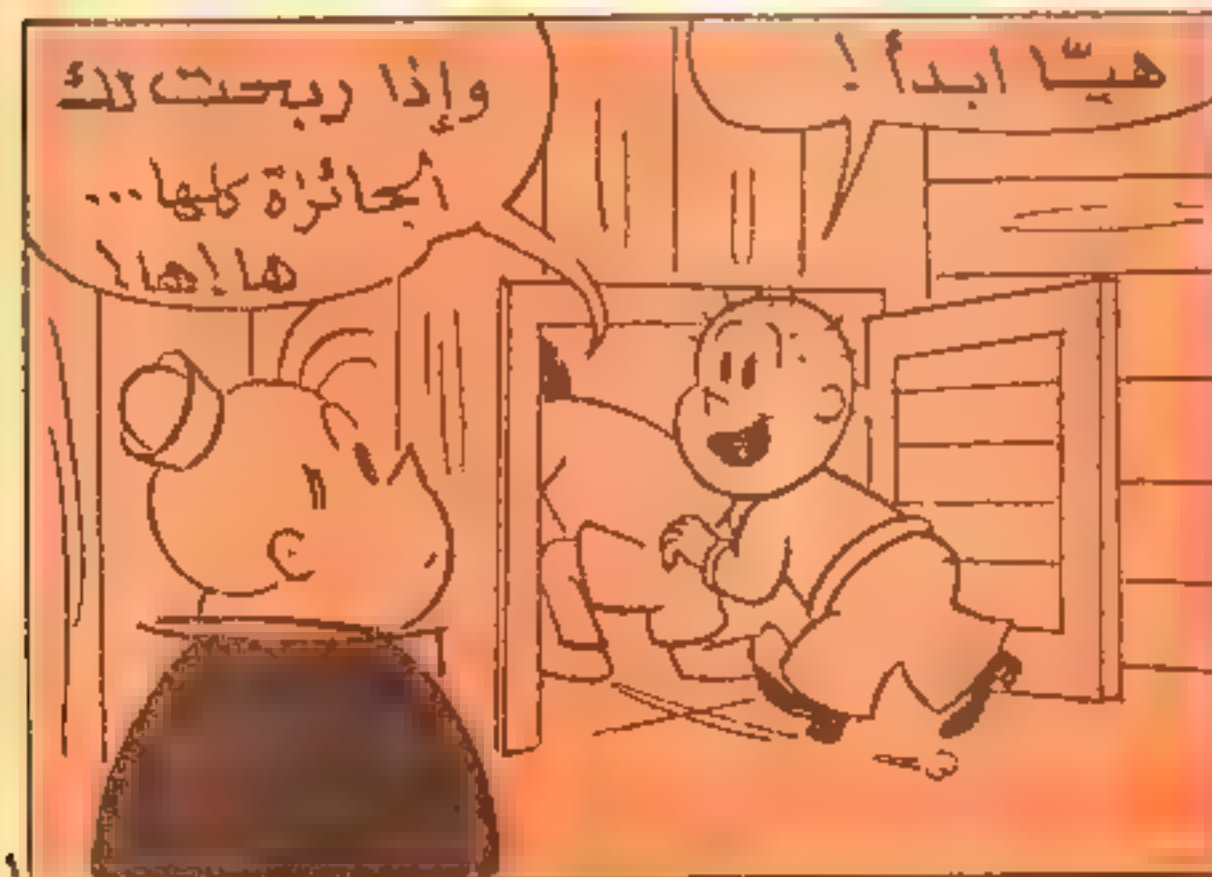


أيّ ظلي يطابقت تمامًا البجعة البيضاء؟

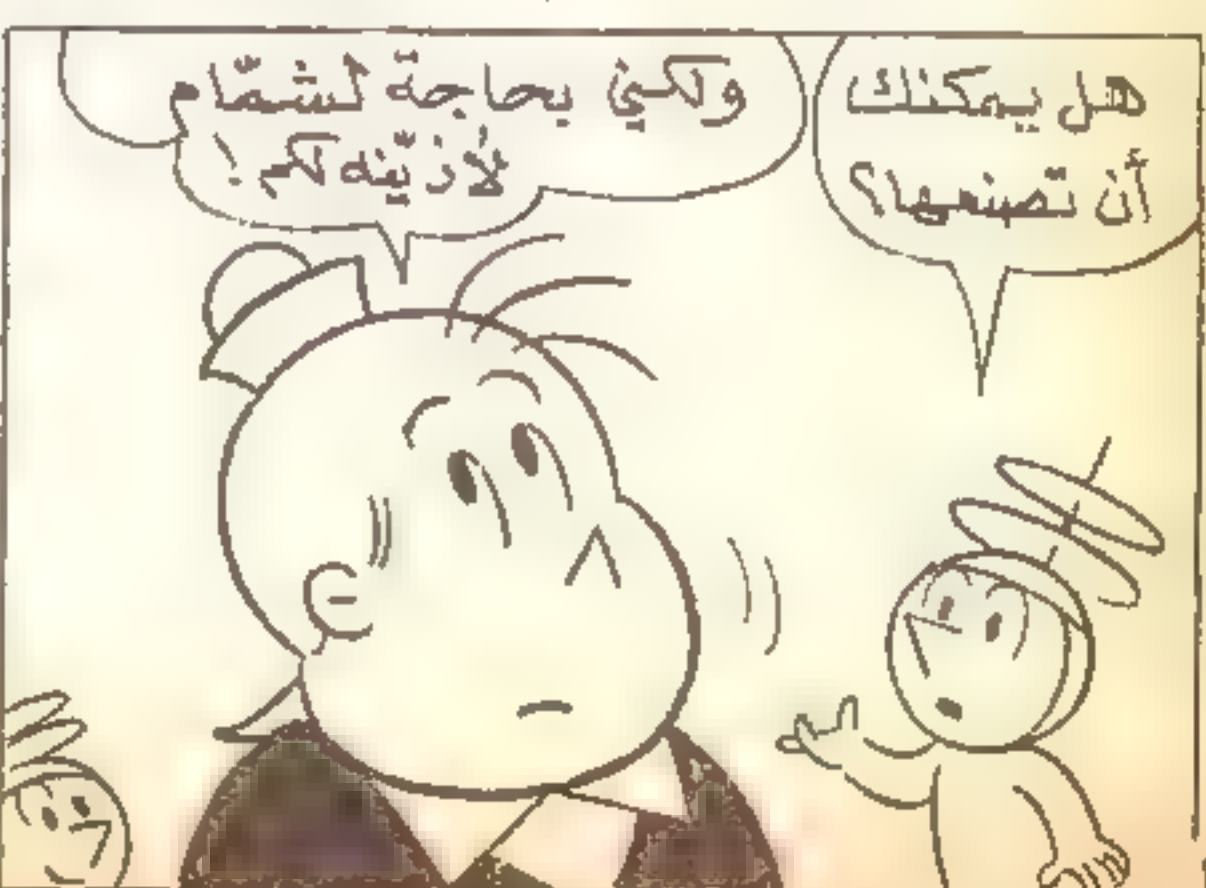
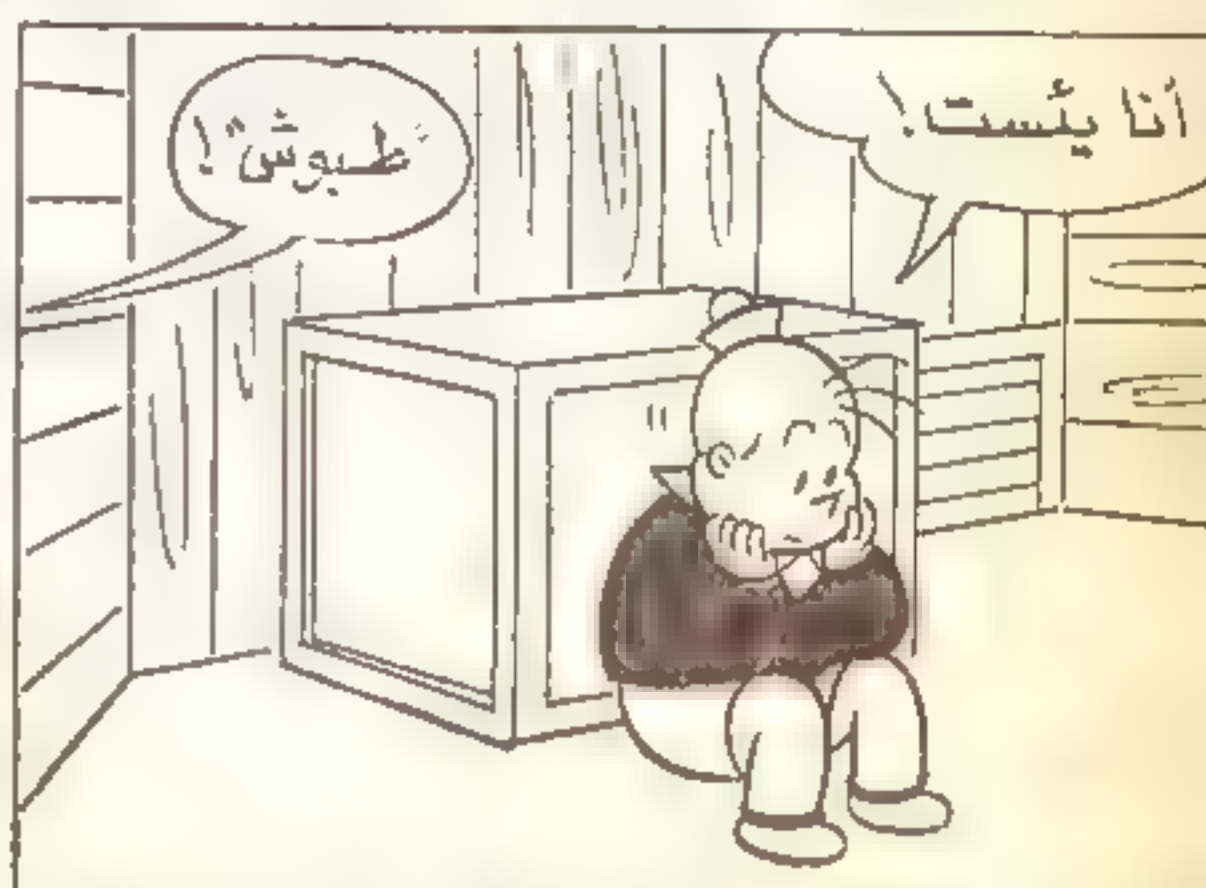
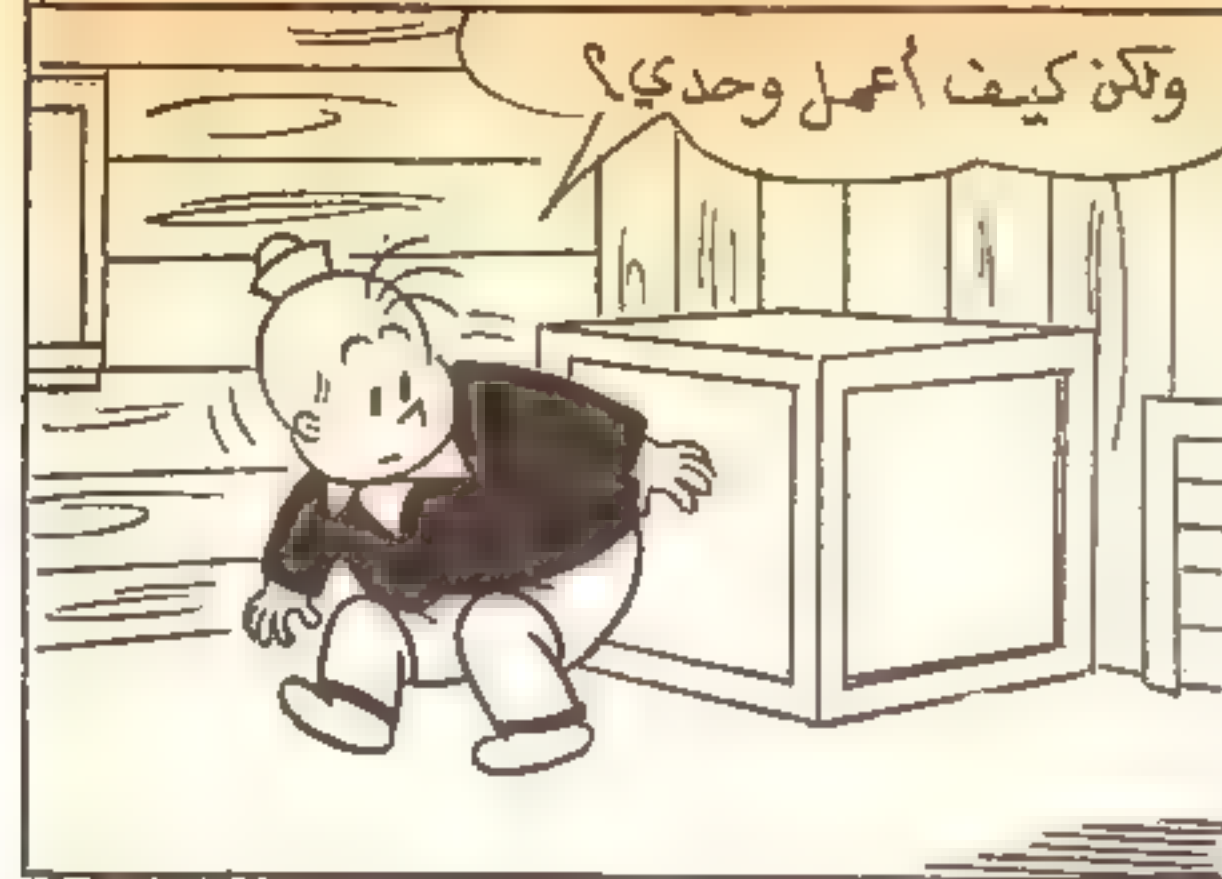




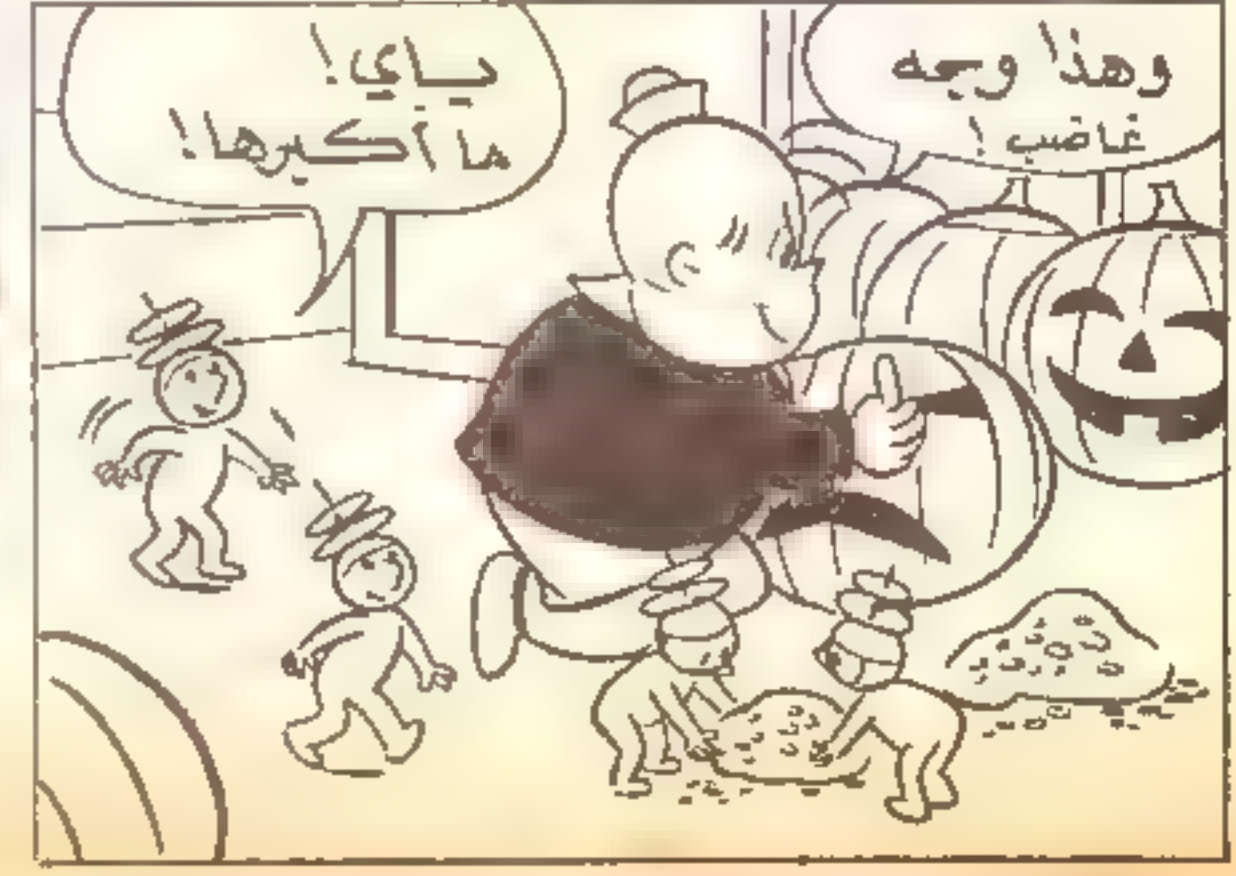
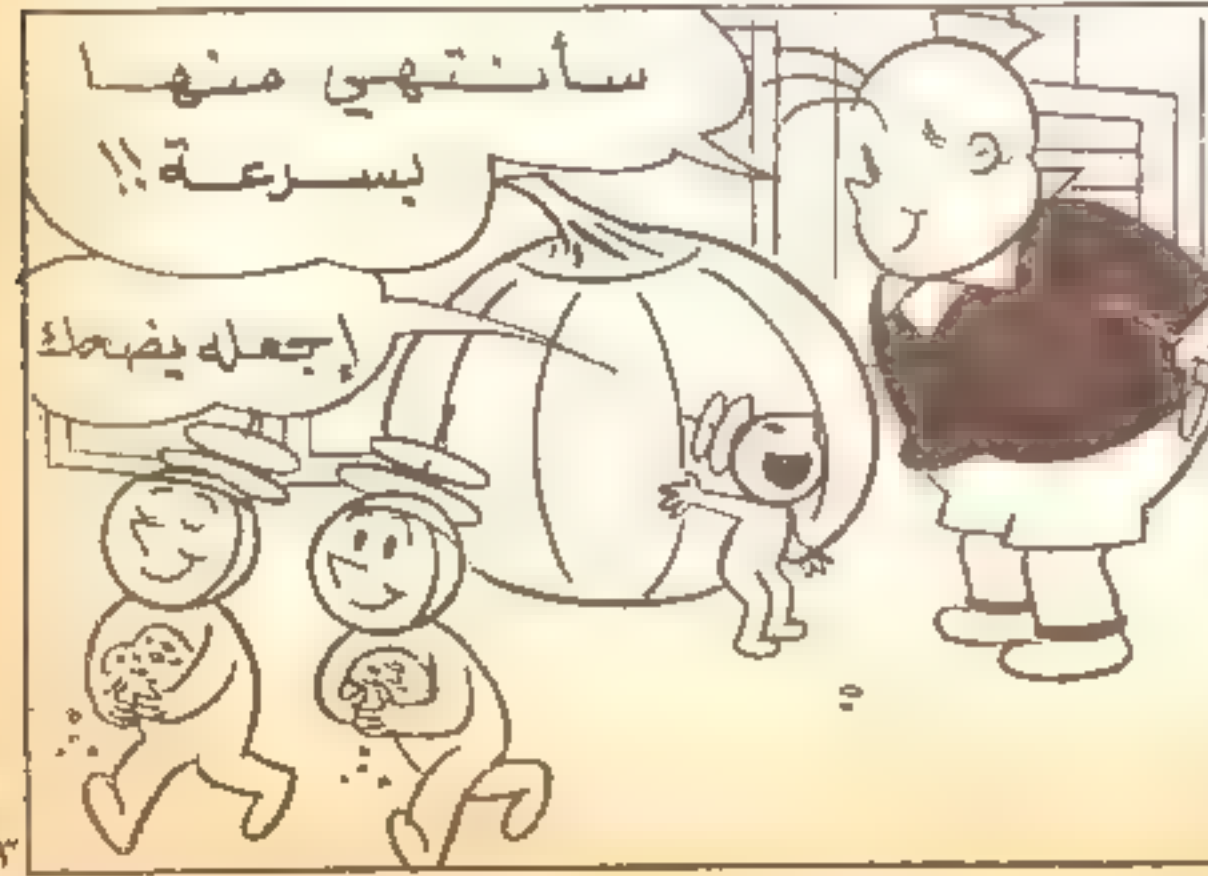
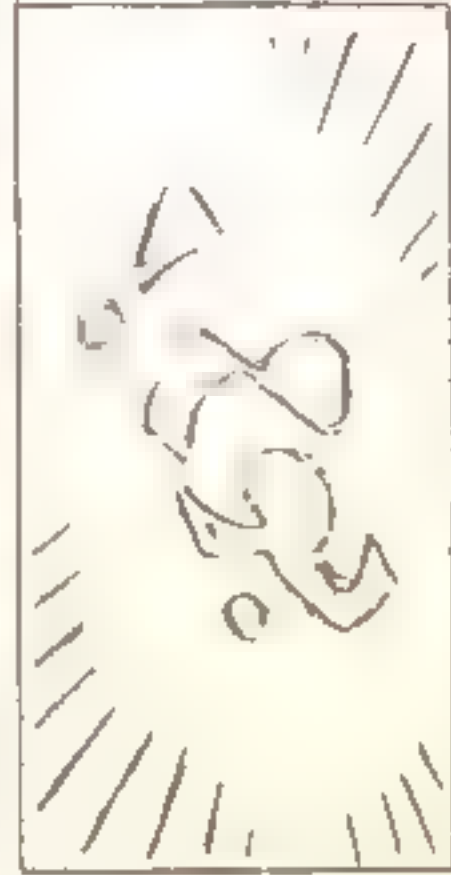
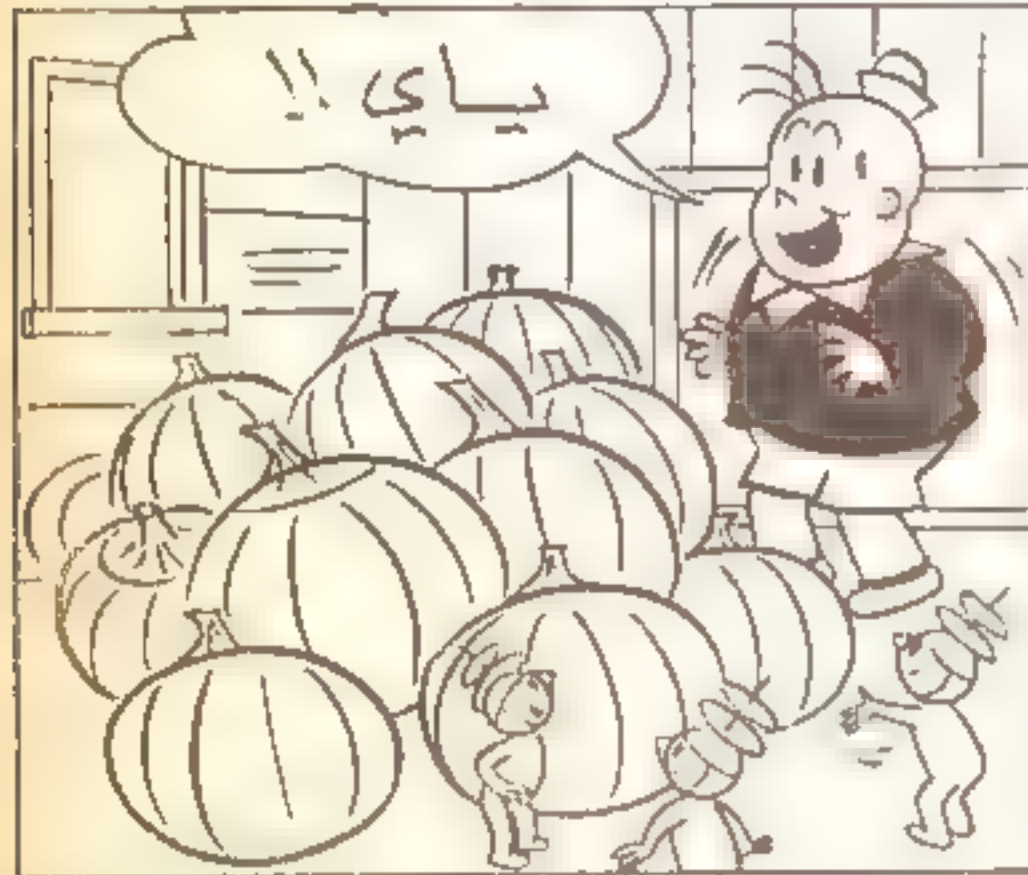
# طبوس وعيد البريابة



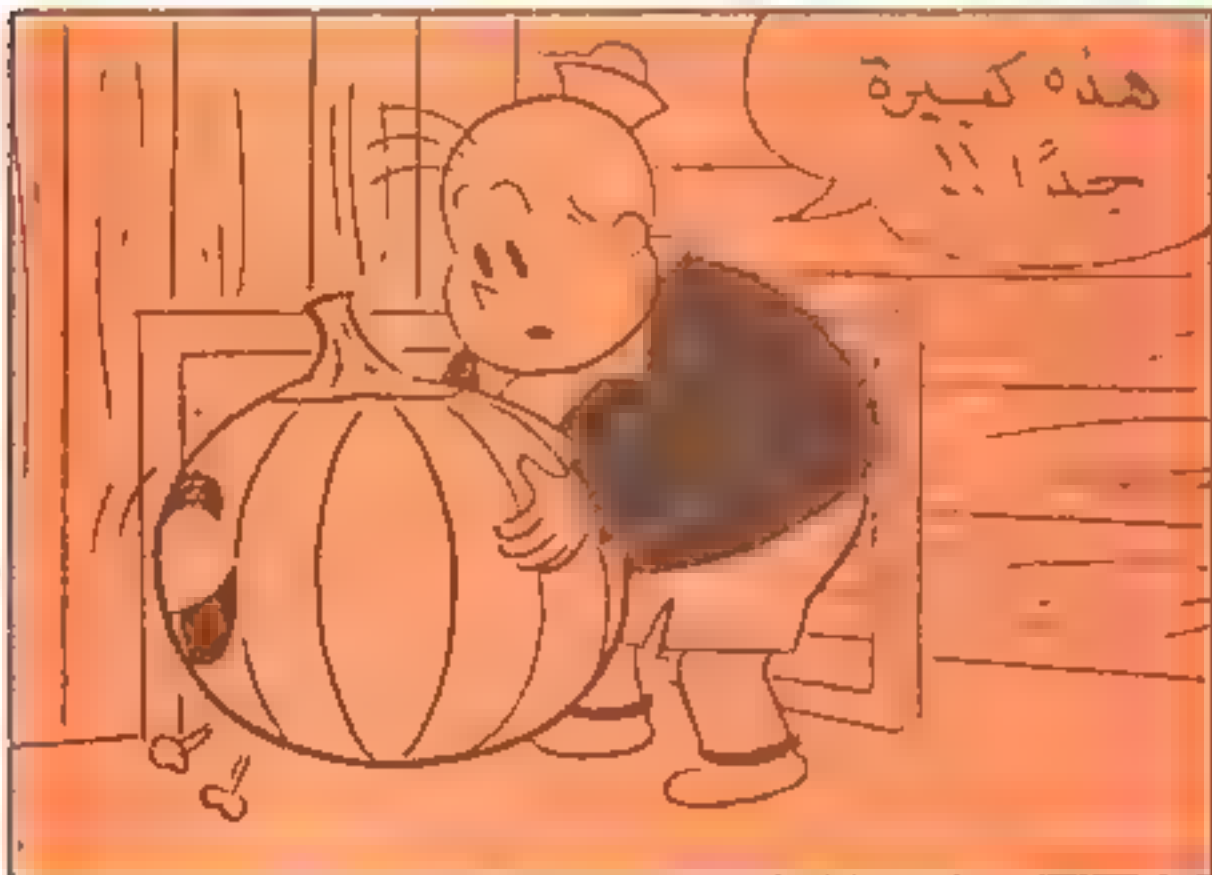




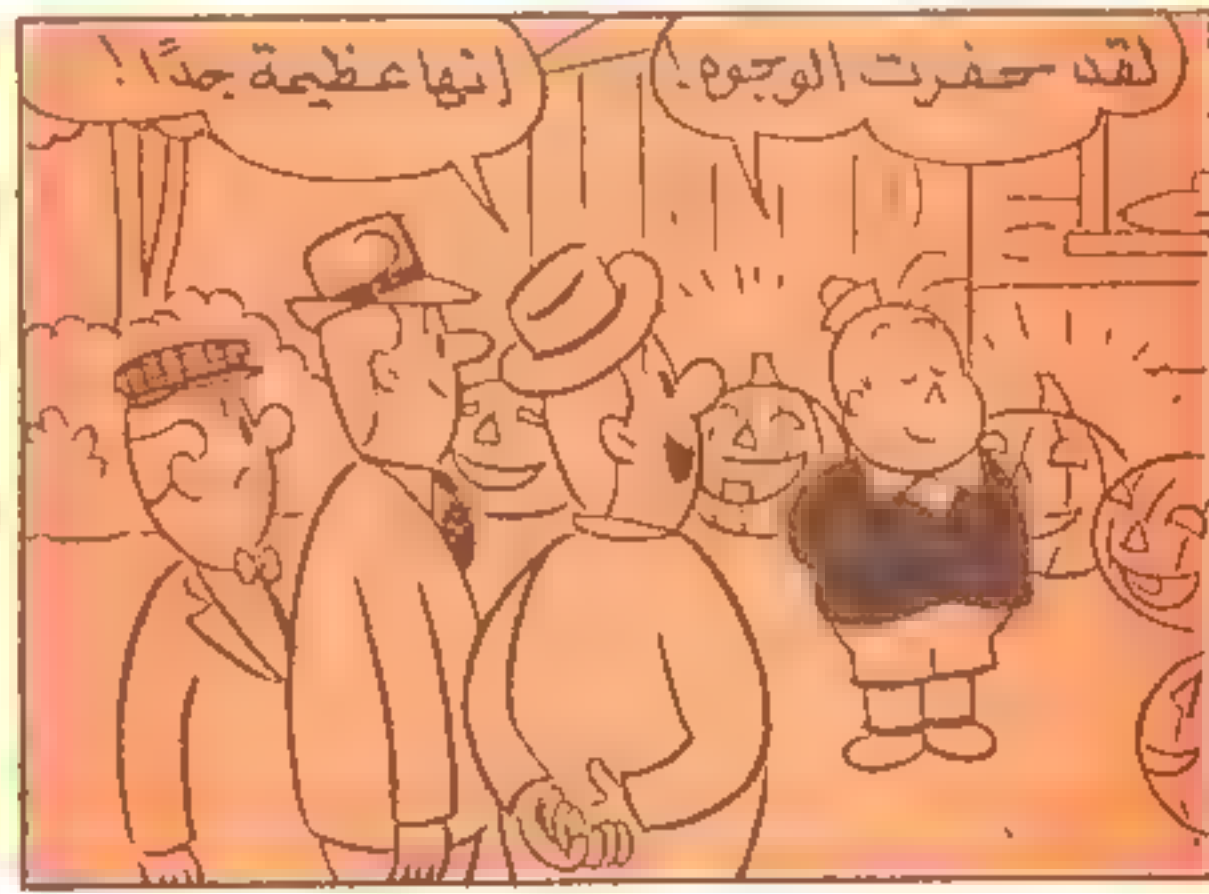




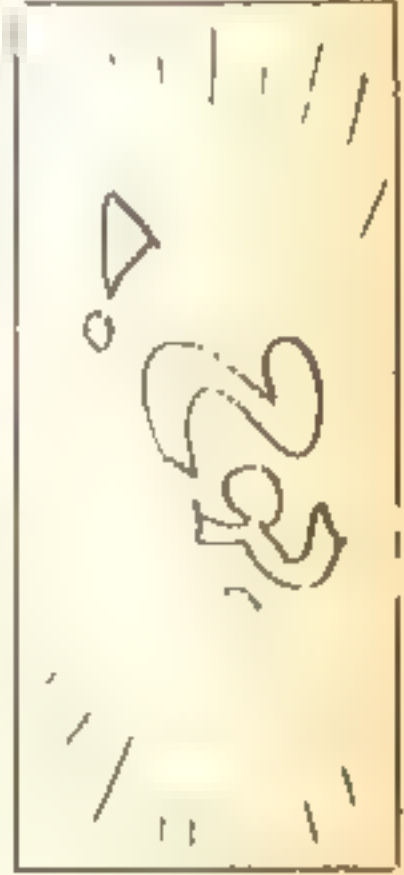
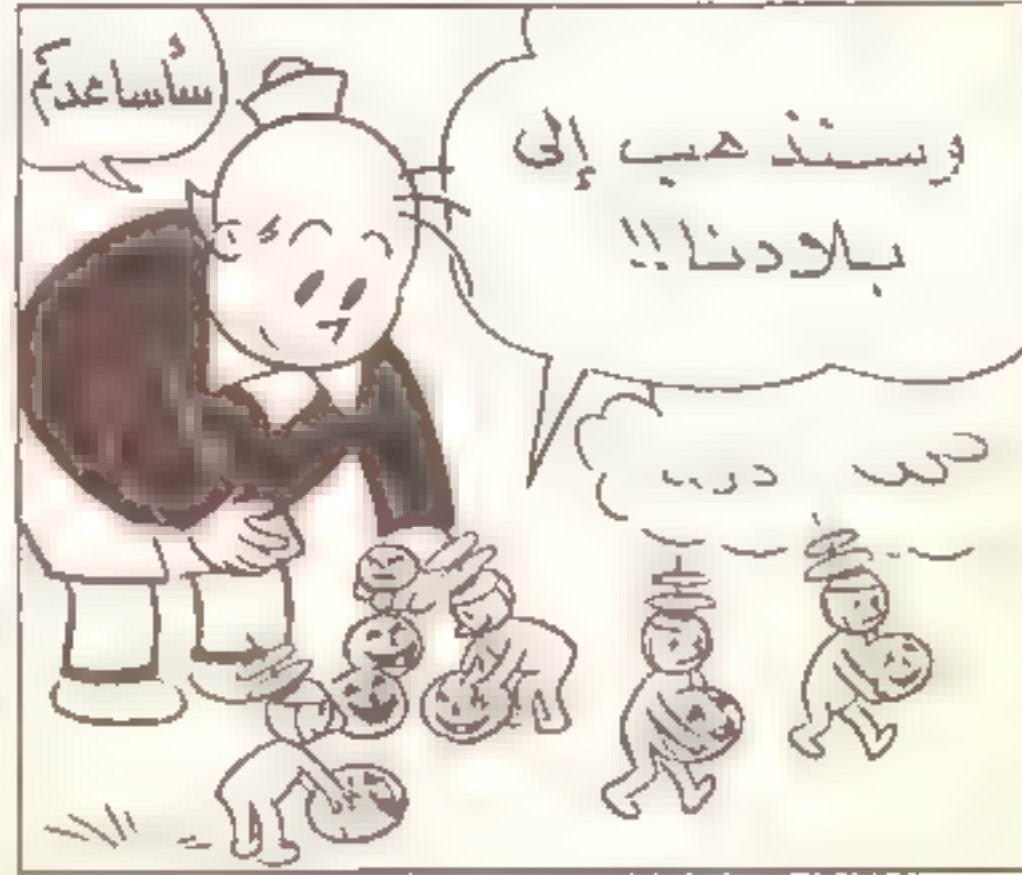
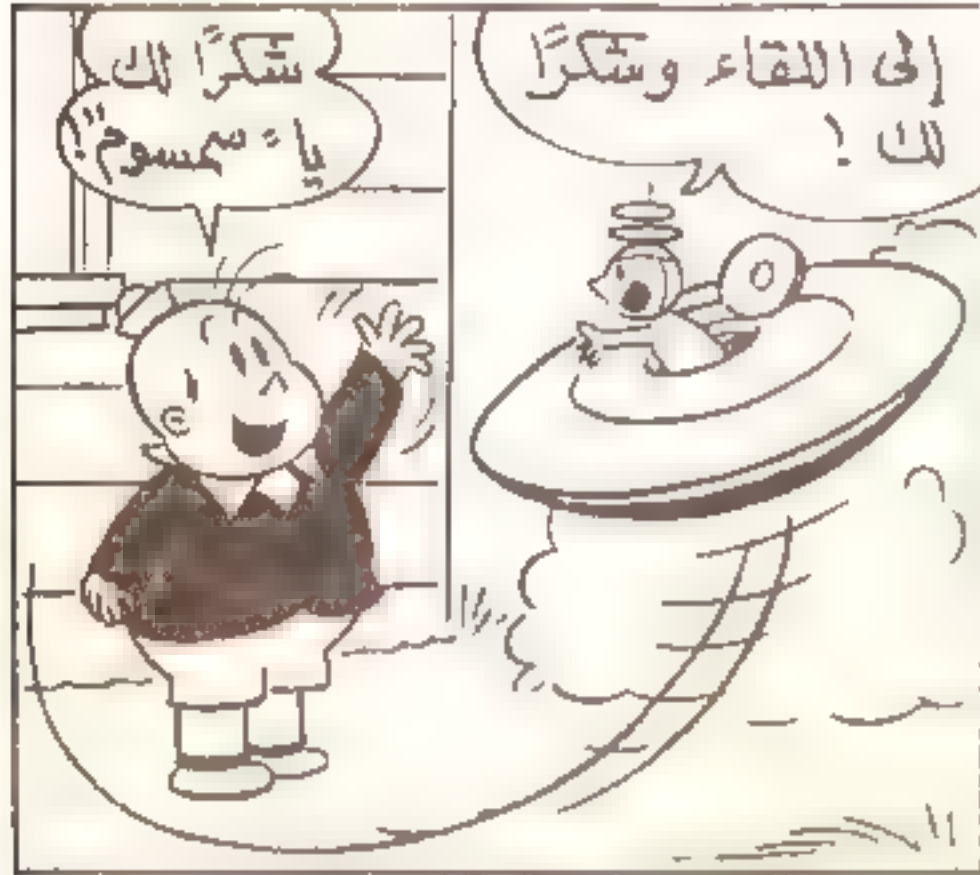
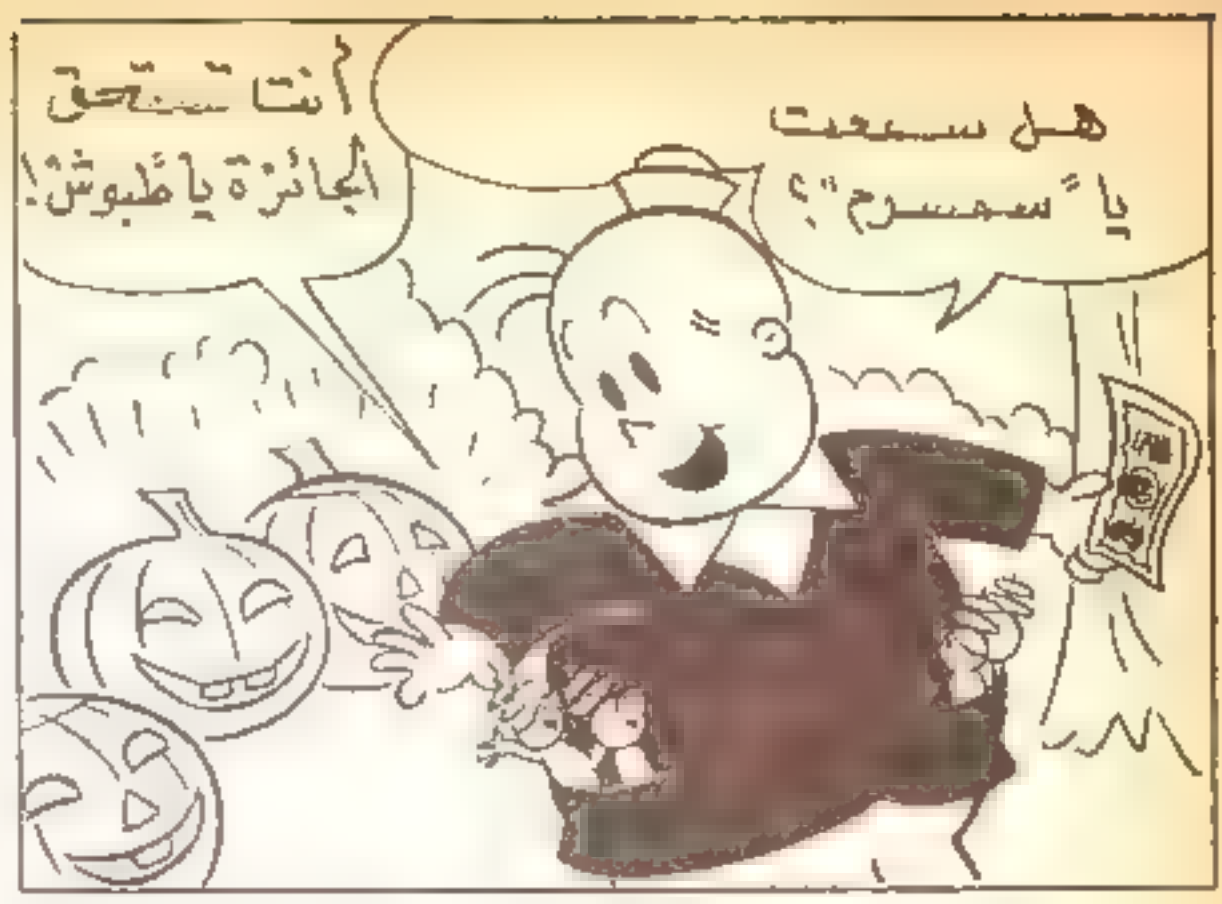




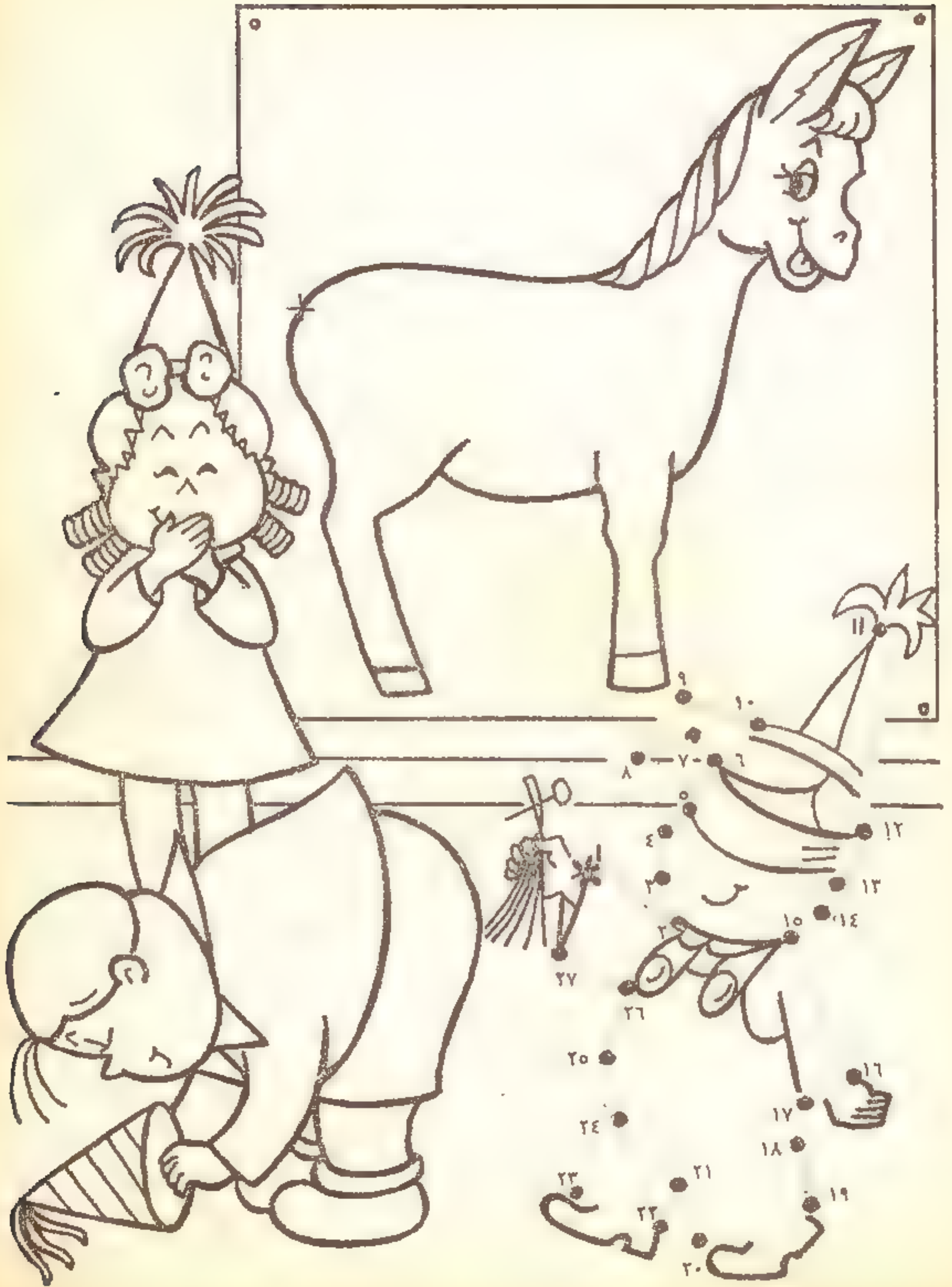














# كعكة الأناناس



ب

(إنها لذيذة مع بوظة الفانيلا!)

المقادير

أ

فنجان كريسكو ١/٤

فنجان سكر ١/٢

بيضة

فنجان طحين الحلوى منخول

١ ١/٢ ملعقة صغيرة بايكنغ باودر

١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١/٣ فنجان حليب

١/٢ ملعقة صغيرة فانيلا

١/٣ فنجان كريسكو

٢/٣ فنجان سكر أسمر

٦ قطع مستديرة من الأناناس (أو أكثر)

حبّات كرز «مراشينو» المعلّبة، كل حبة

مقطوعة الى نصفين.

الطريقة

١ - امزجي المقادير «أ» بدءاً بالكريسكو والسكر والبيضة.

٢ - أنخلي الطحين مع البايكنغ باودر والملح، وأضيفيه الى المزيج بكميات قليلة مع الحليب. ثم أضيفي الفانيلا.

٣ - ذوّبي الكريسكو والسكر الأسمر (في «ب») في صينية خبز الحلوى (مستديرة قطرها ٢٢ سم، أو مربعة ٢١،٥ x ٢١،٥ سم - علو ٥ سم)، وضعي فوقها شرائح الأناناس وبينها حبّات الكرز بطريقة حلوة.

٤ - أسكبي العجينة (أي مزيج «أ») فوق الفاكهة واخبزي الكعكة حوالي ٤٥ دقيقة في فرن الخبز على حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت. (تذكّري أن تطلبي من والدتك أو من شخص أكبر منك سنّاً أن يشعل فرن الخبز.)

٥ - بعد خبزها، أتركي الكعكة تبرد قليلاً، ثم أقلبها على الصحن الخاص لتقديم الحلوى.

ملاحظة: بإمكانك استبدال شرائح الأناناس بقطع من الدراقن المعلّبة، أو:

أ - قشري ٣ تفاحات وقطّعيها الى شرائح

ب - صفّي الشرائح فوق السكر المذاب مع الكريسكو

ج - أسكبي العجينة فوق التفاح، واخبزيها كما ورد أعلاه.





طبوشك مستعد  
ليتناولك  
طعامك الشرعي  
قبل أن يتذوق  
الحلوى التي  
تؤثرها لولف!

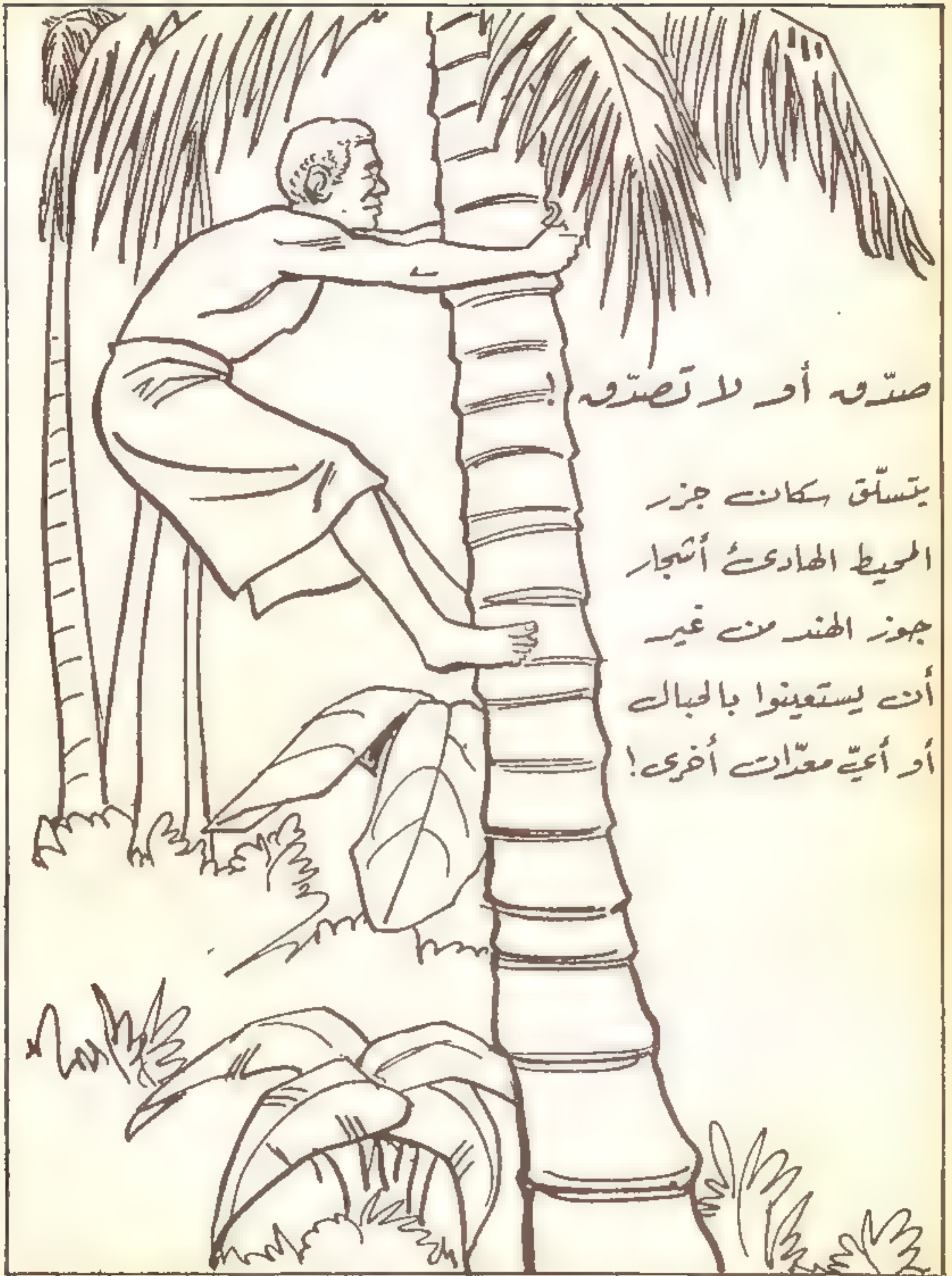
## قسمة مطبخ لولو

هل تعجبك وصفات الحلويات التي نقدمها؟ نعم \_\_\_\_\_ لا \_\_\_\_\_

هل لديك اقتراحات لوصفات أخرى؟  
ما هي \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

الإسم \_\_\_\_\_ السن \_\_\_\_\_ البلد \_\_\_\_\_





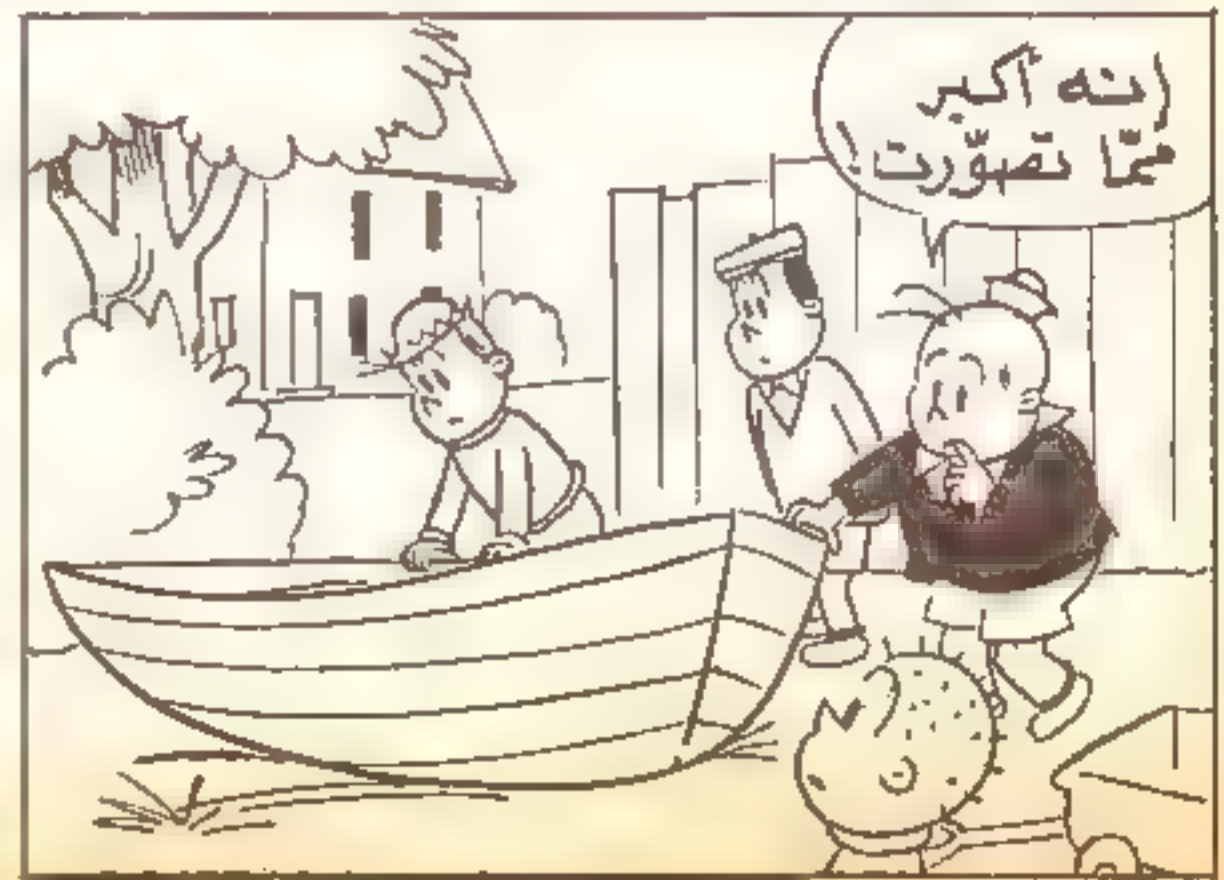
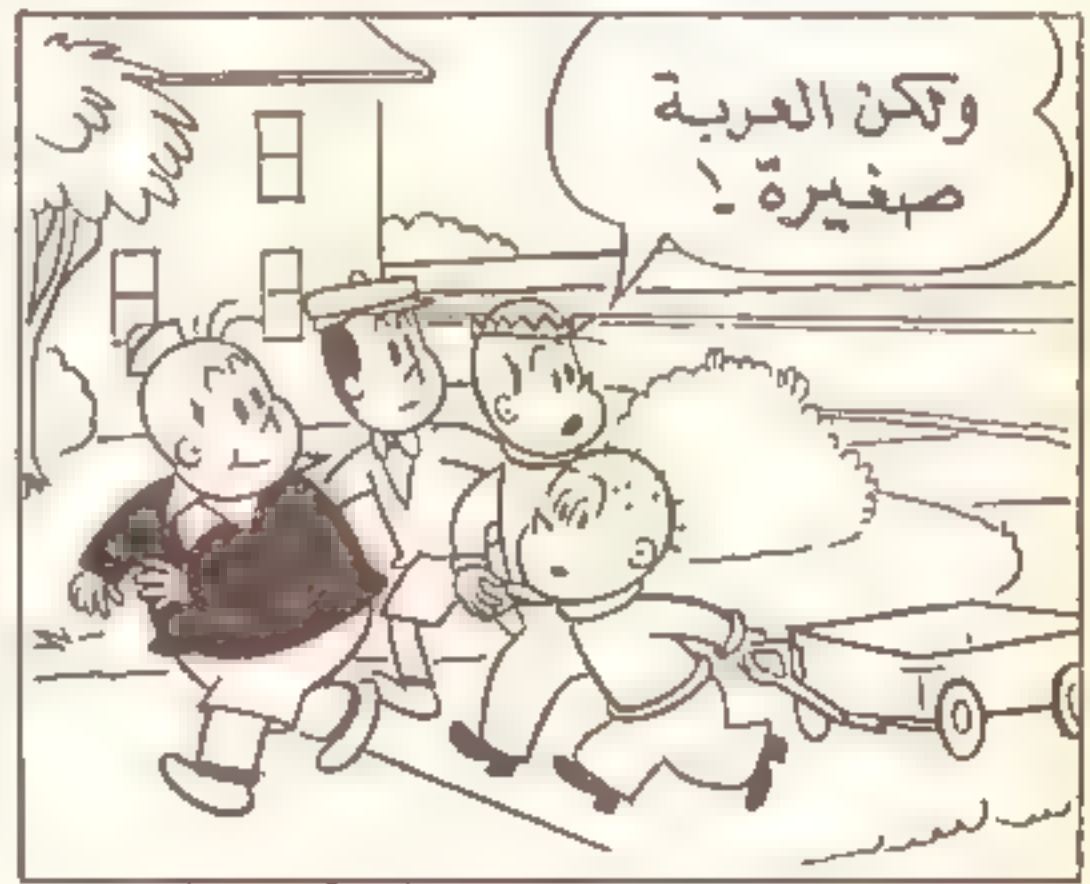
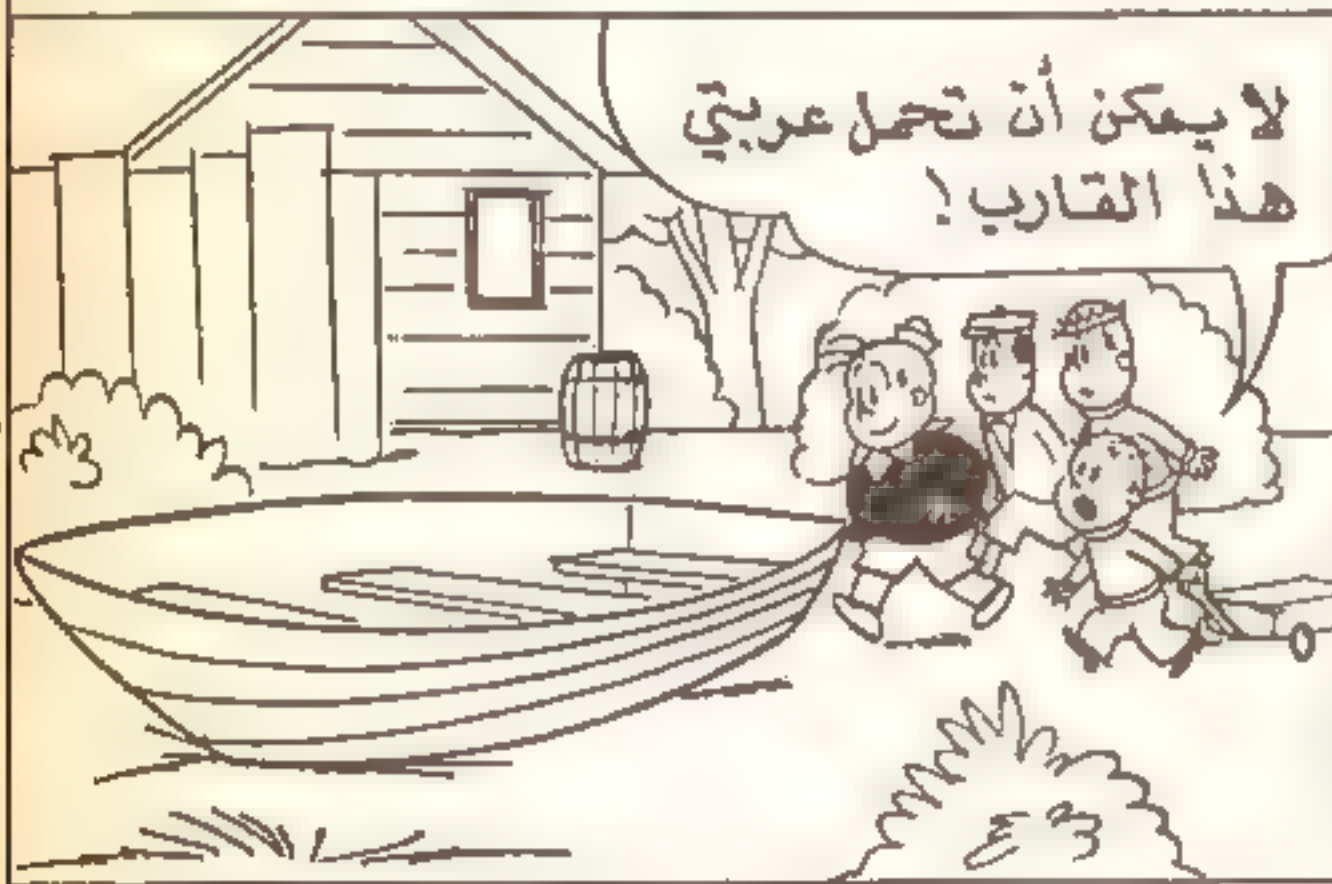
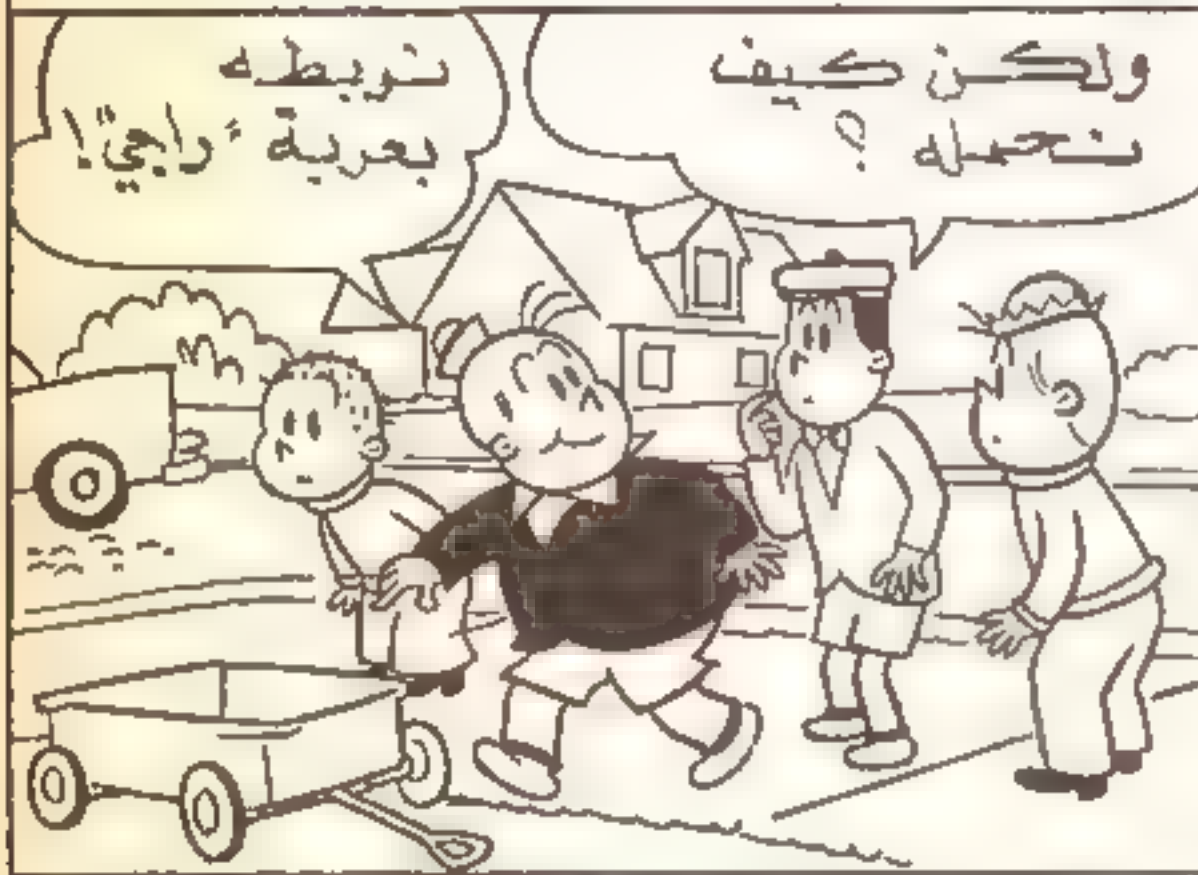
صدقه أو لا تصدقه !

يتساق سكان جزر  
المحيط الهادئ أشجار  
جوز الهند من غير  
أن يستعينوا بالحيال  
أو أيّ معدات أخرى !

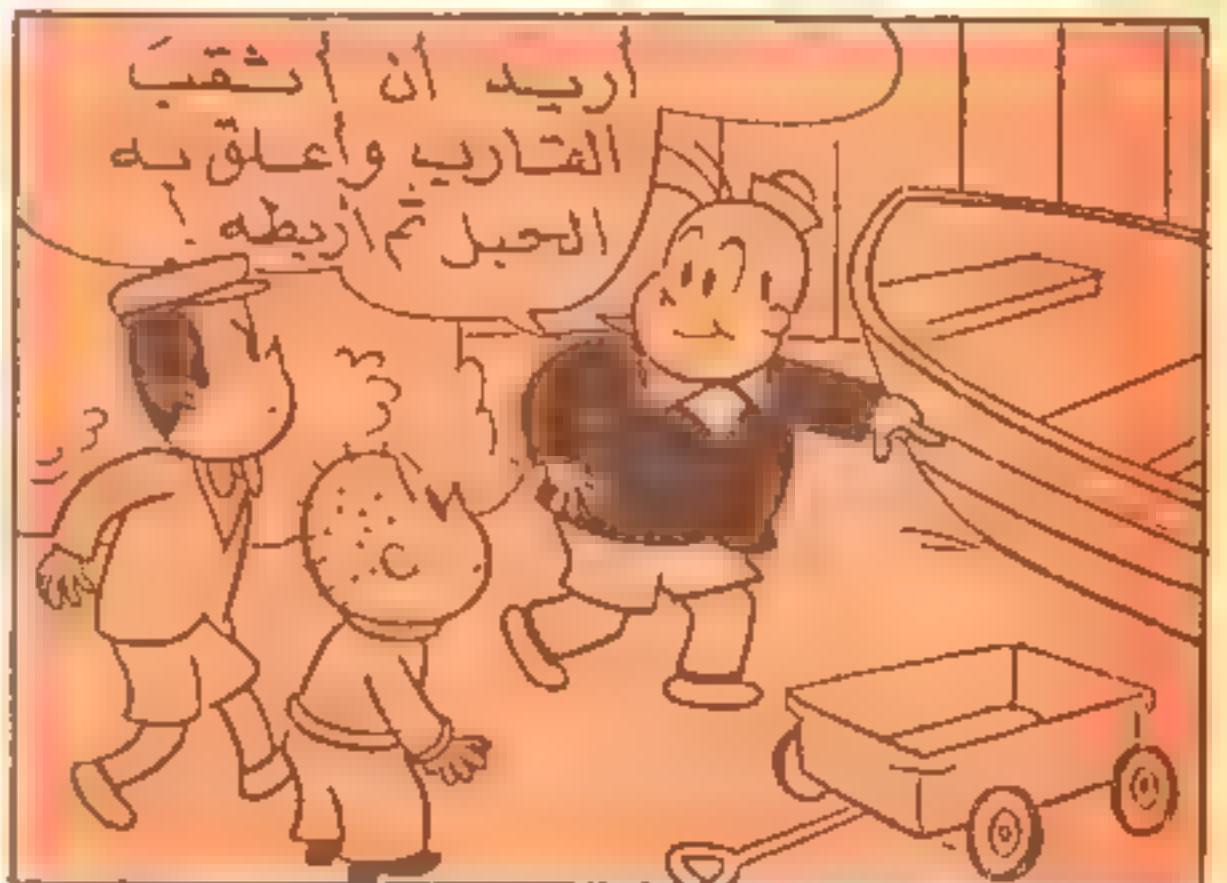
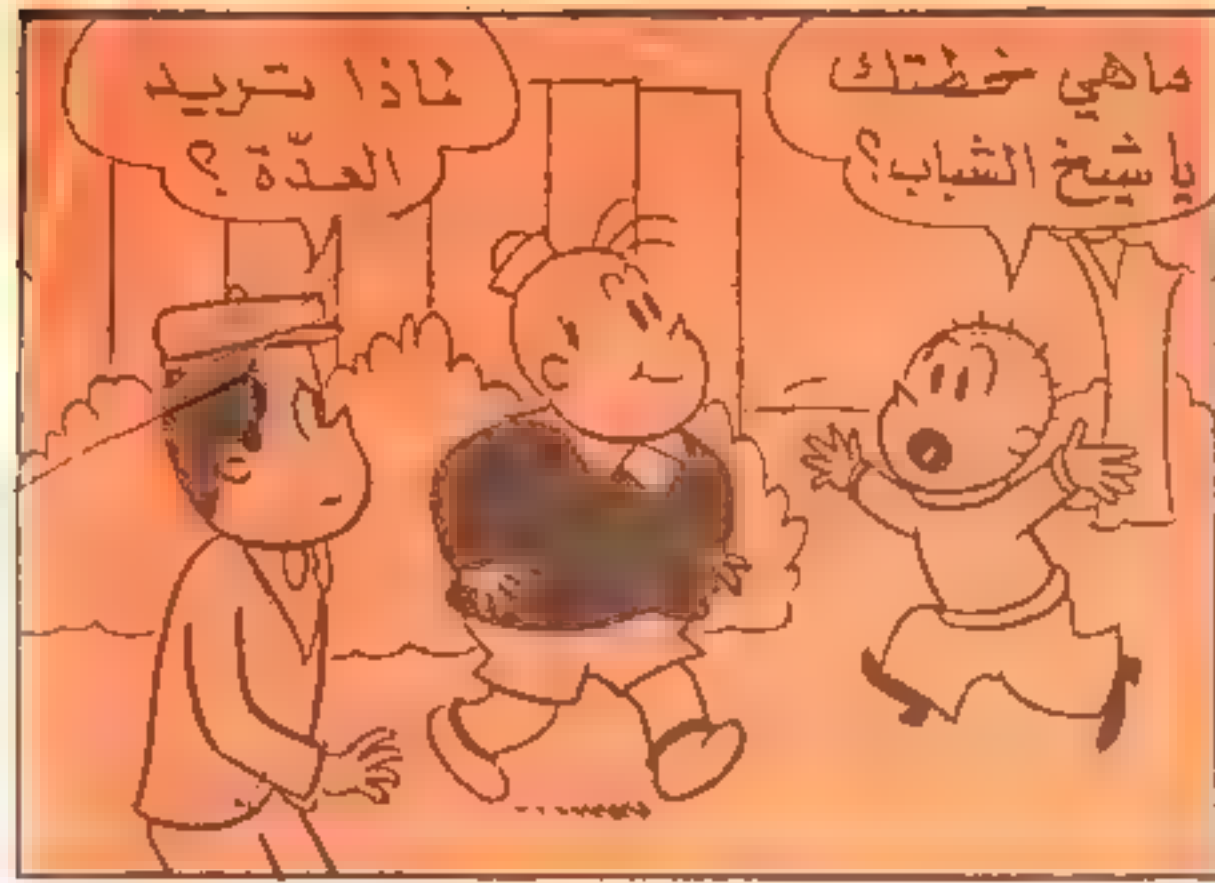


# طوبى لك

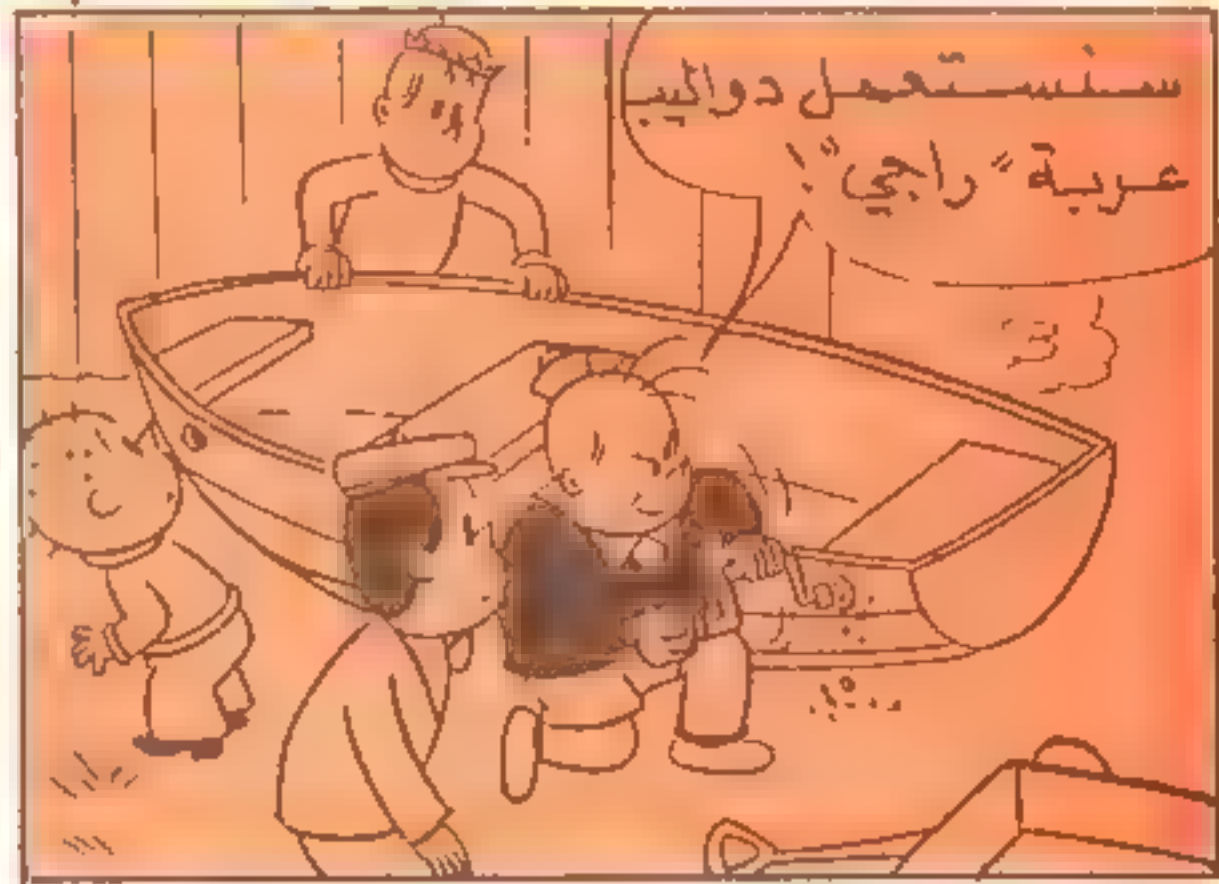
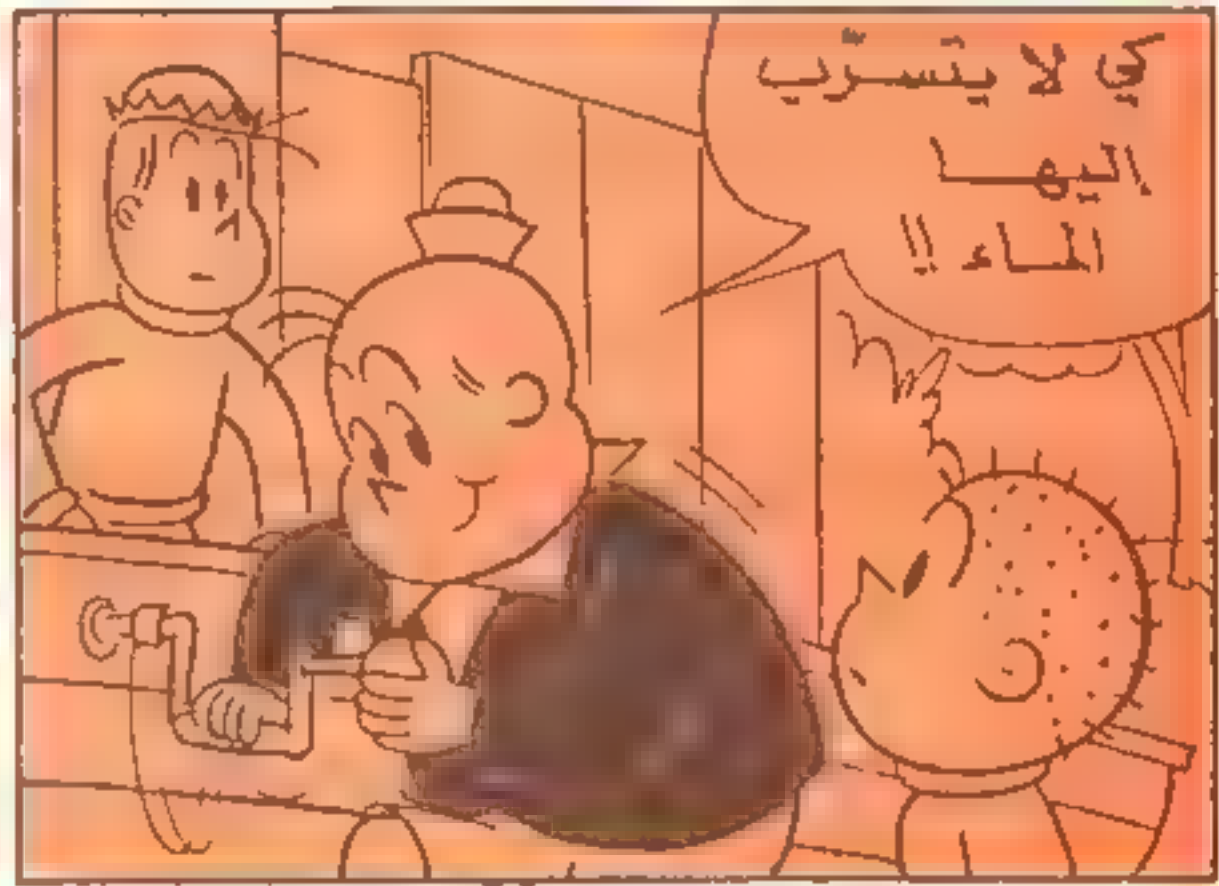
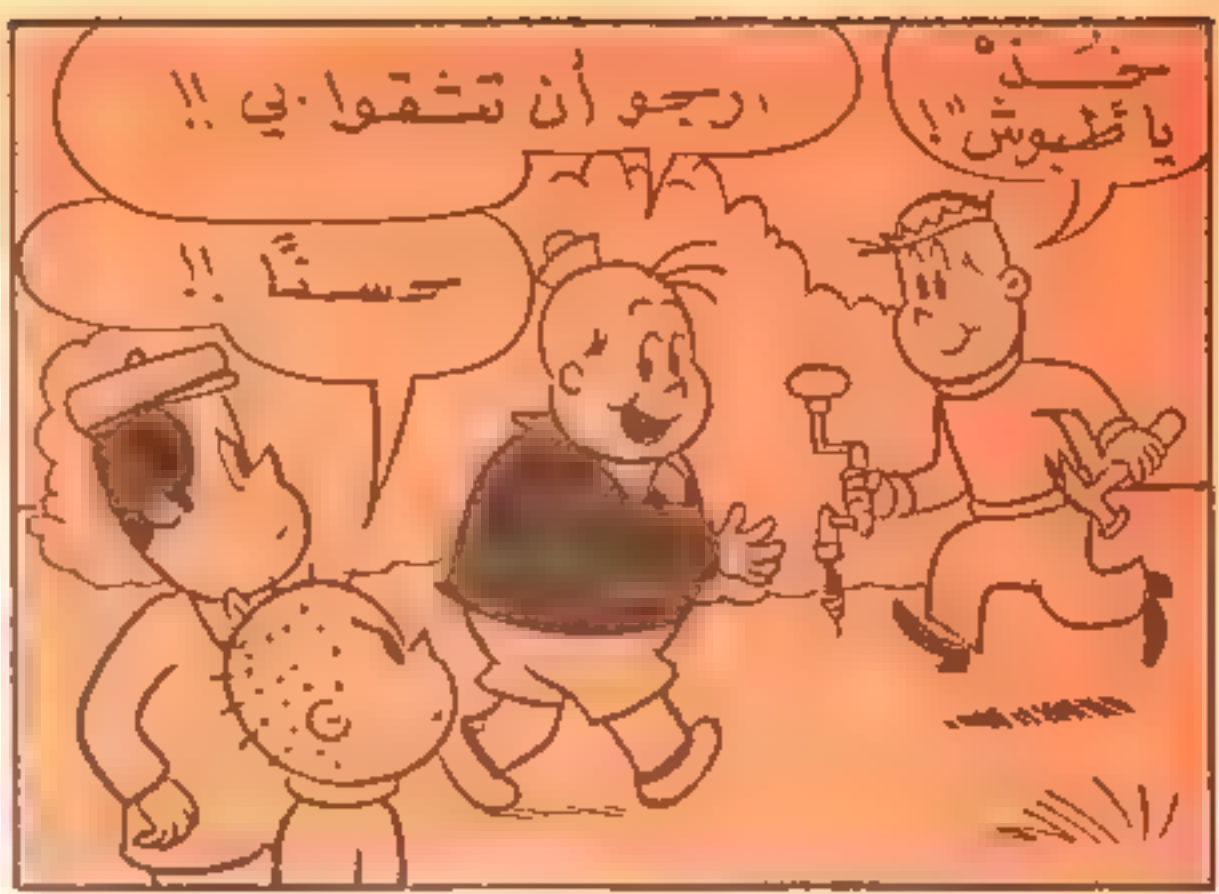
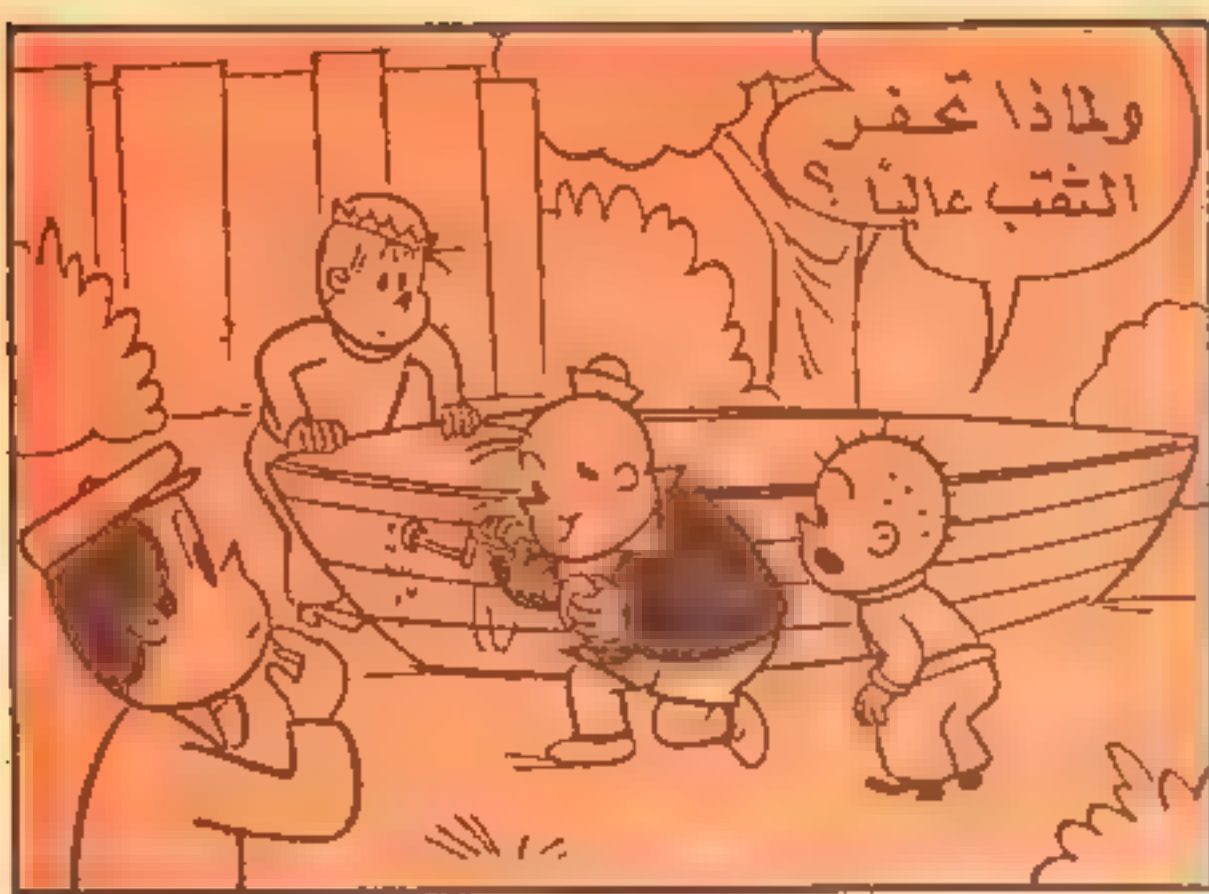
## العبيريك



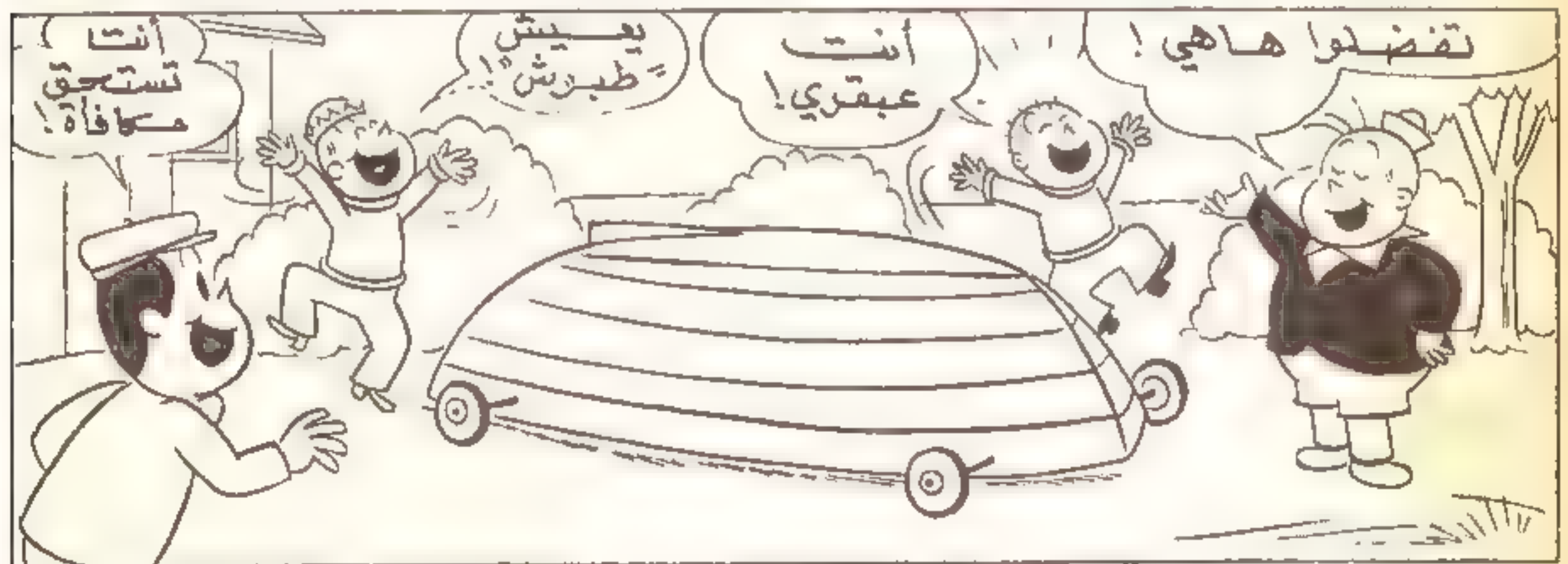
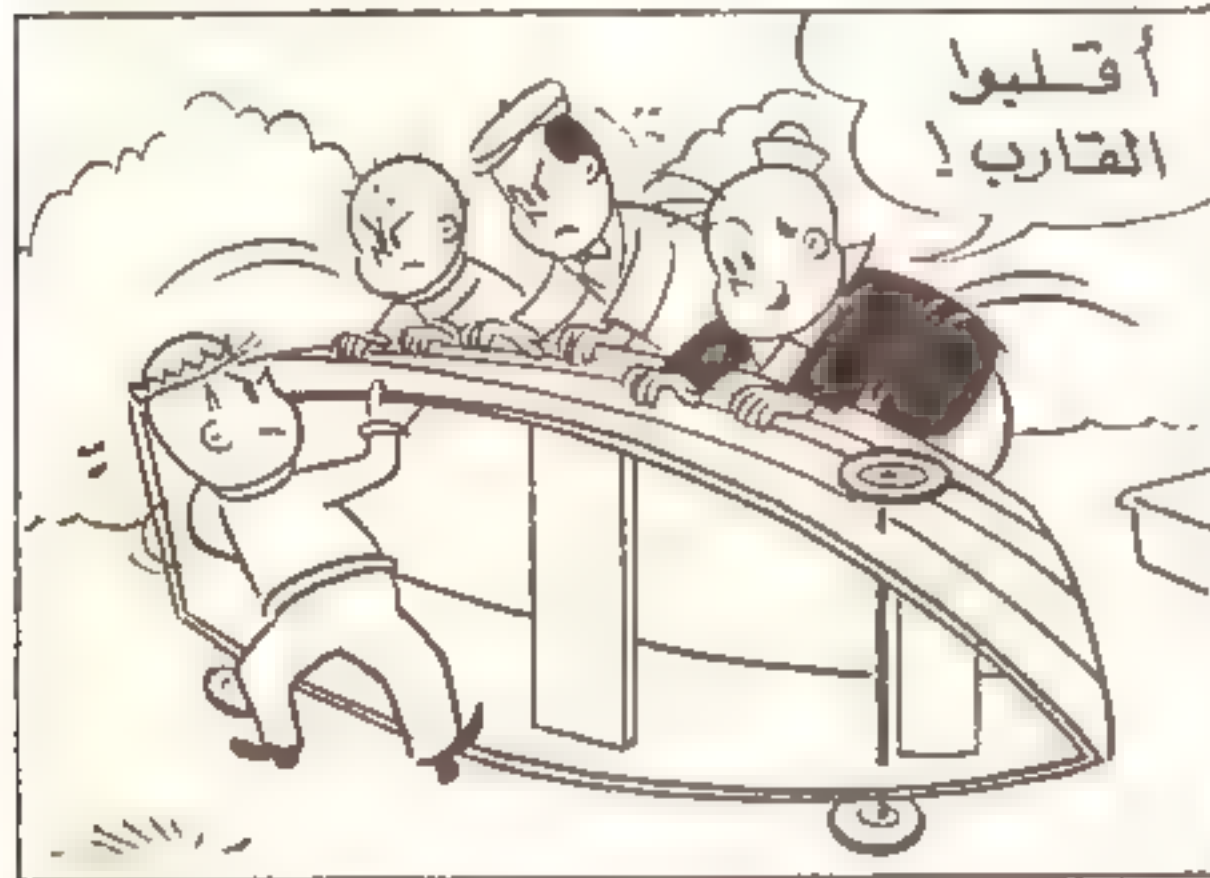






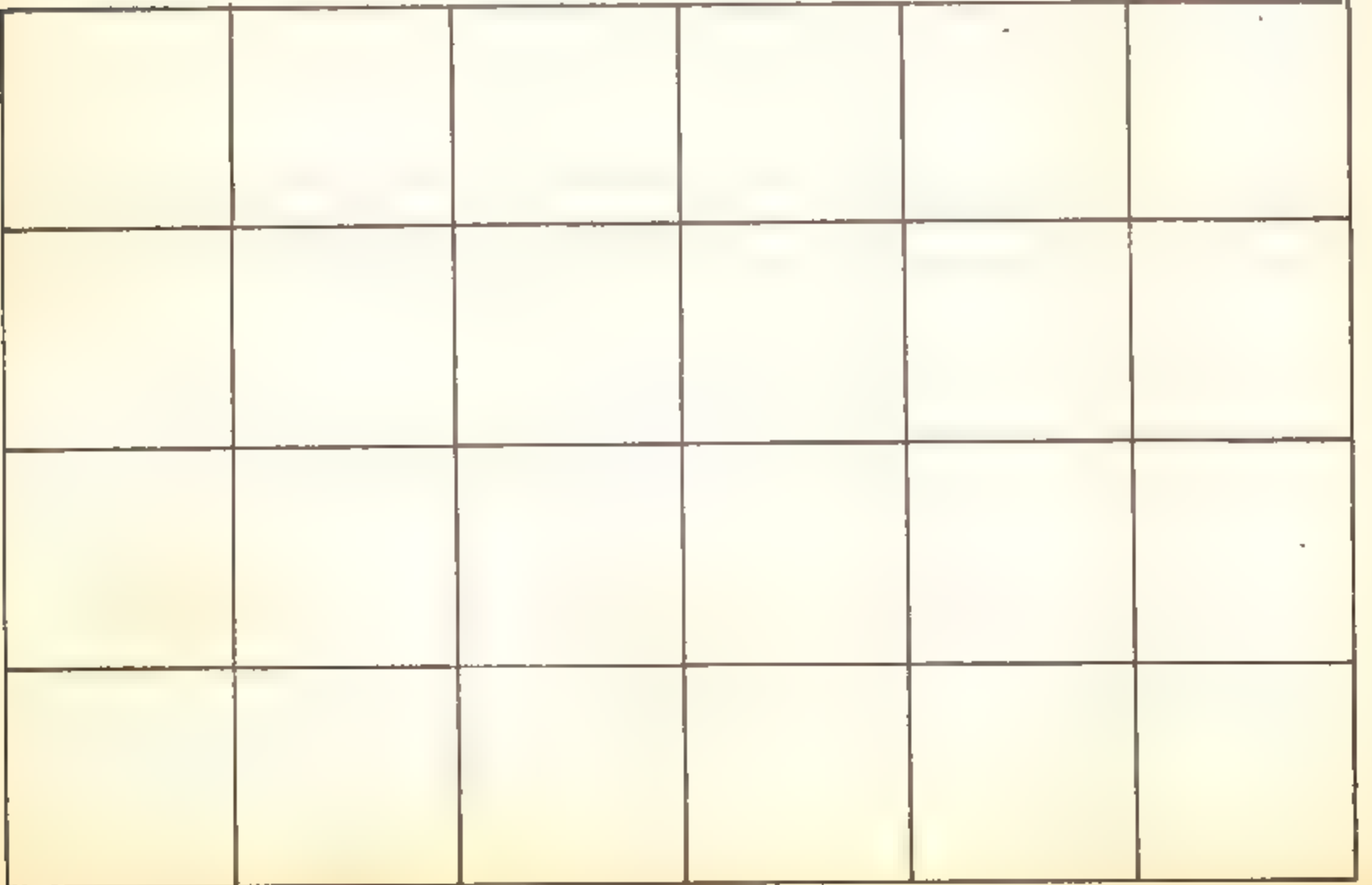
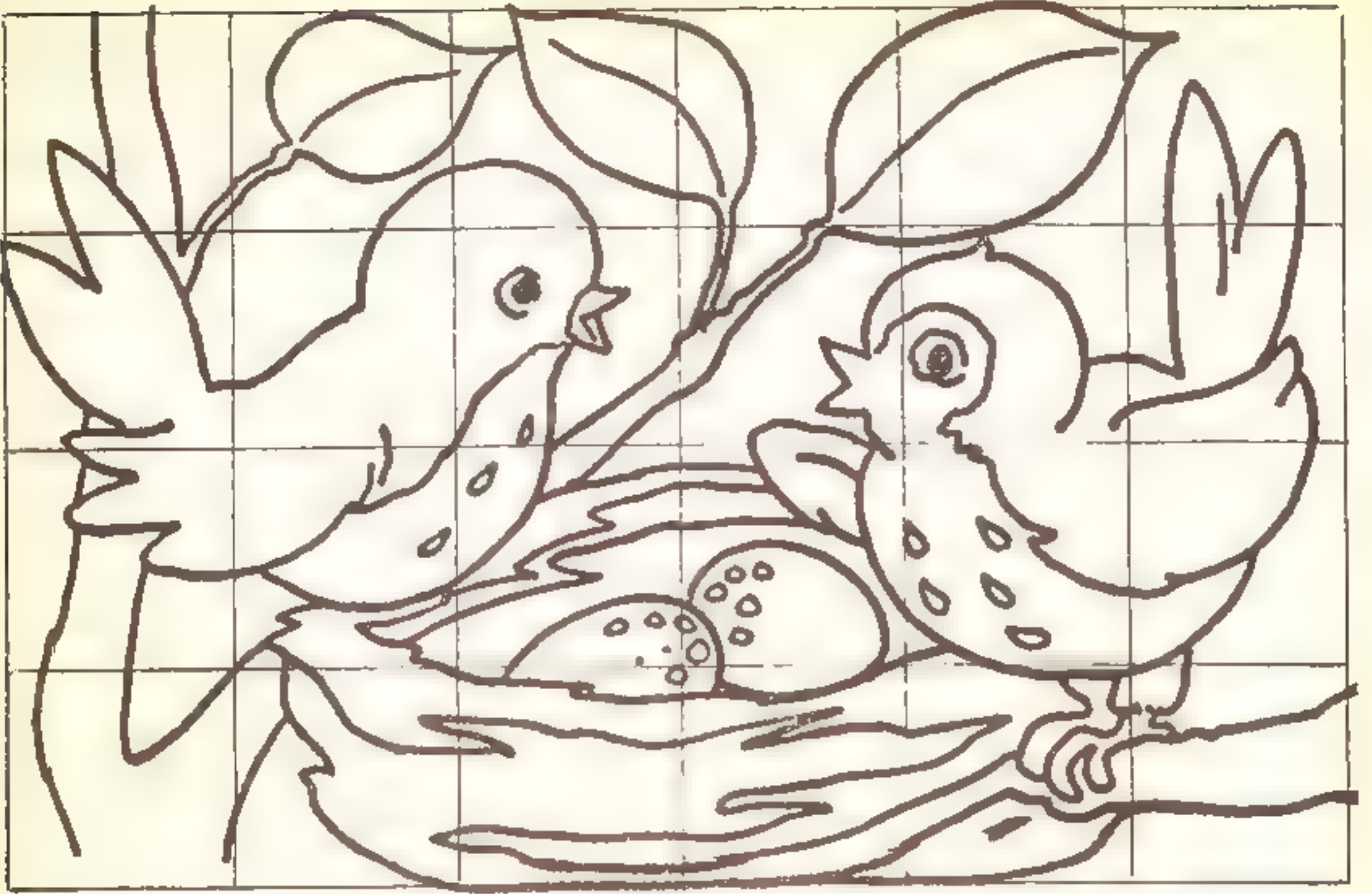








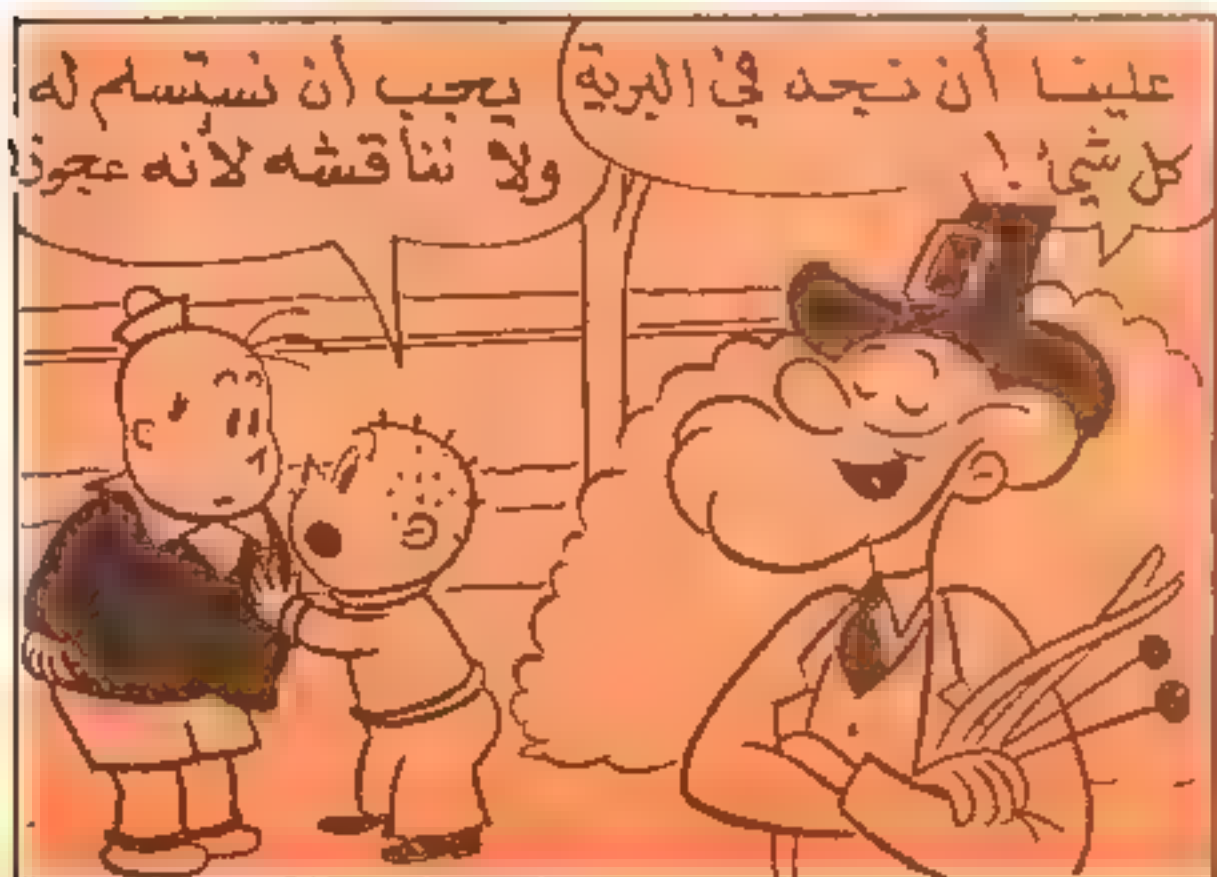
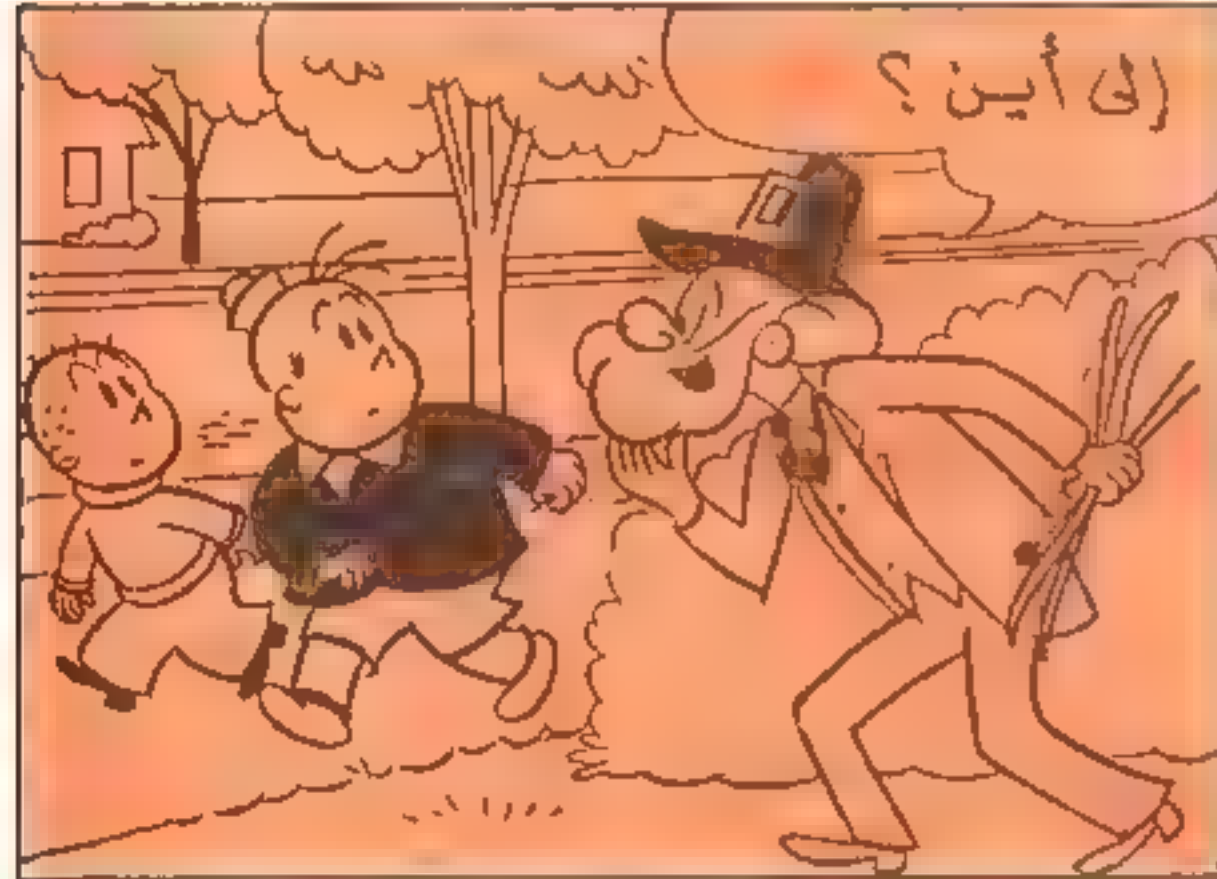
أُنقل الرسم حسب المربعات



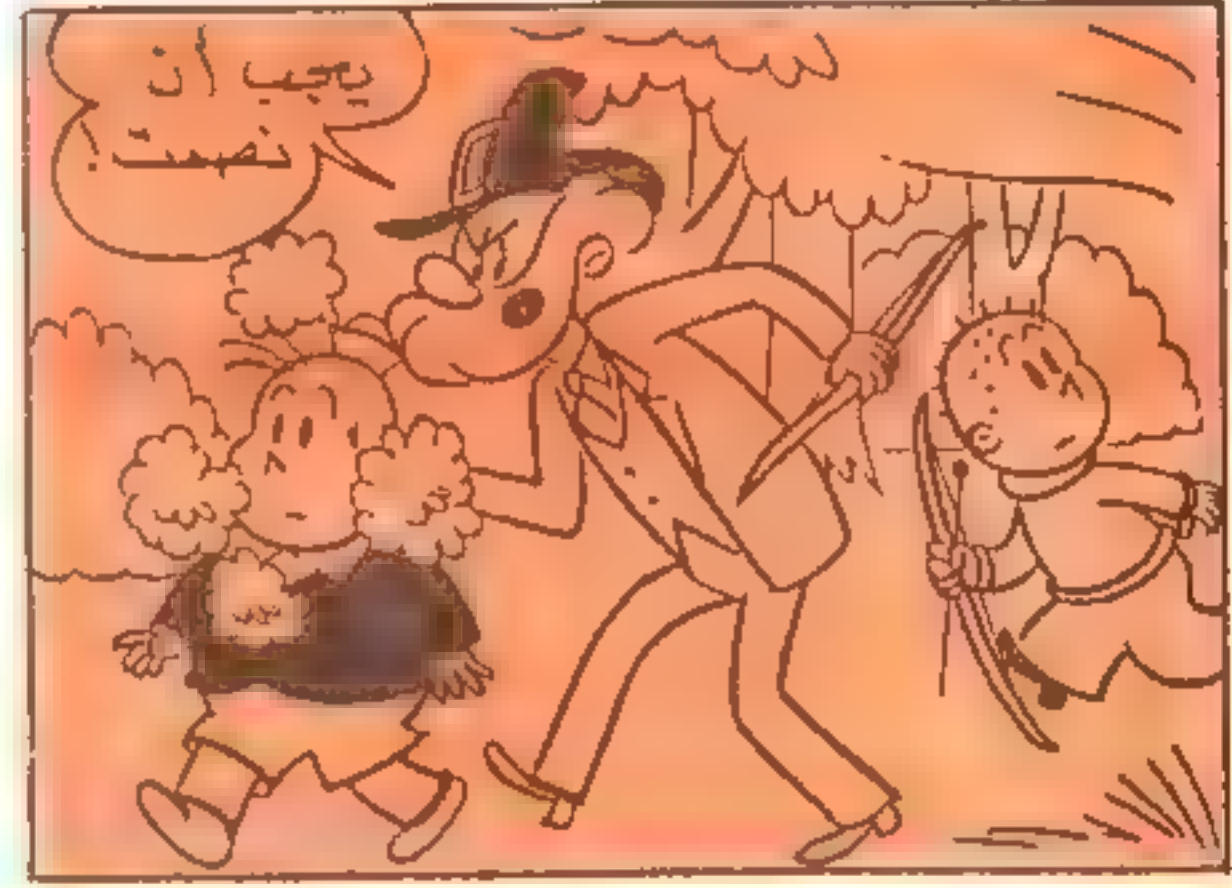


# لبونى

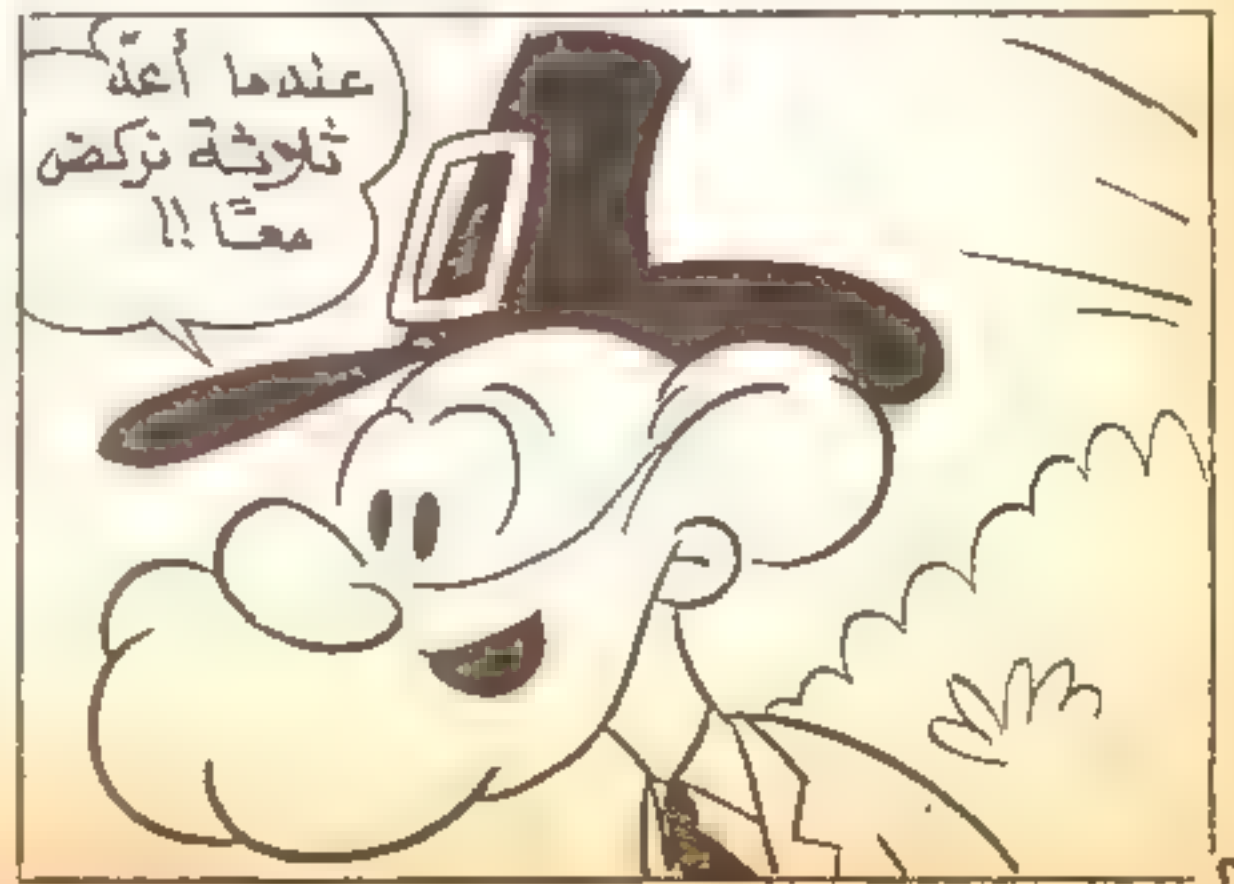
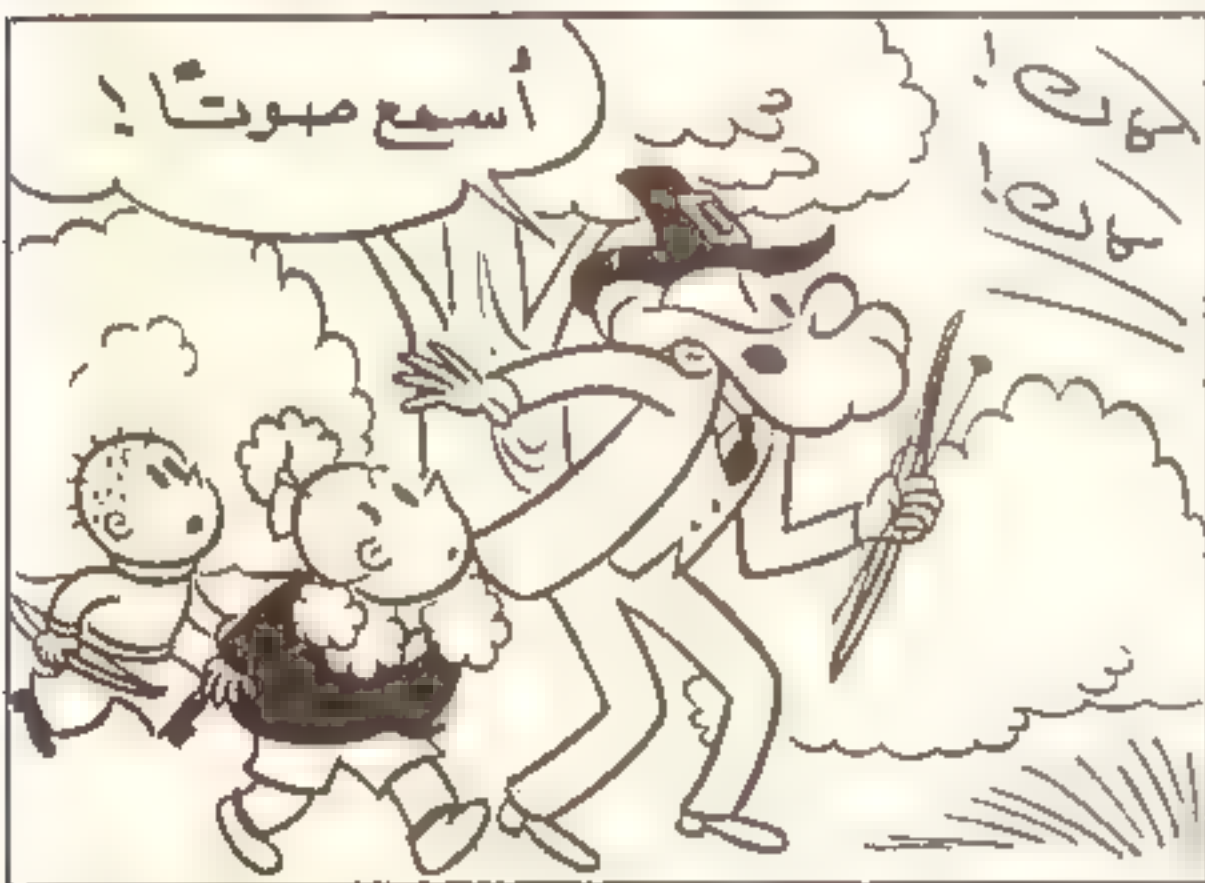
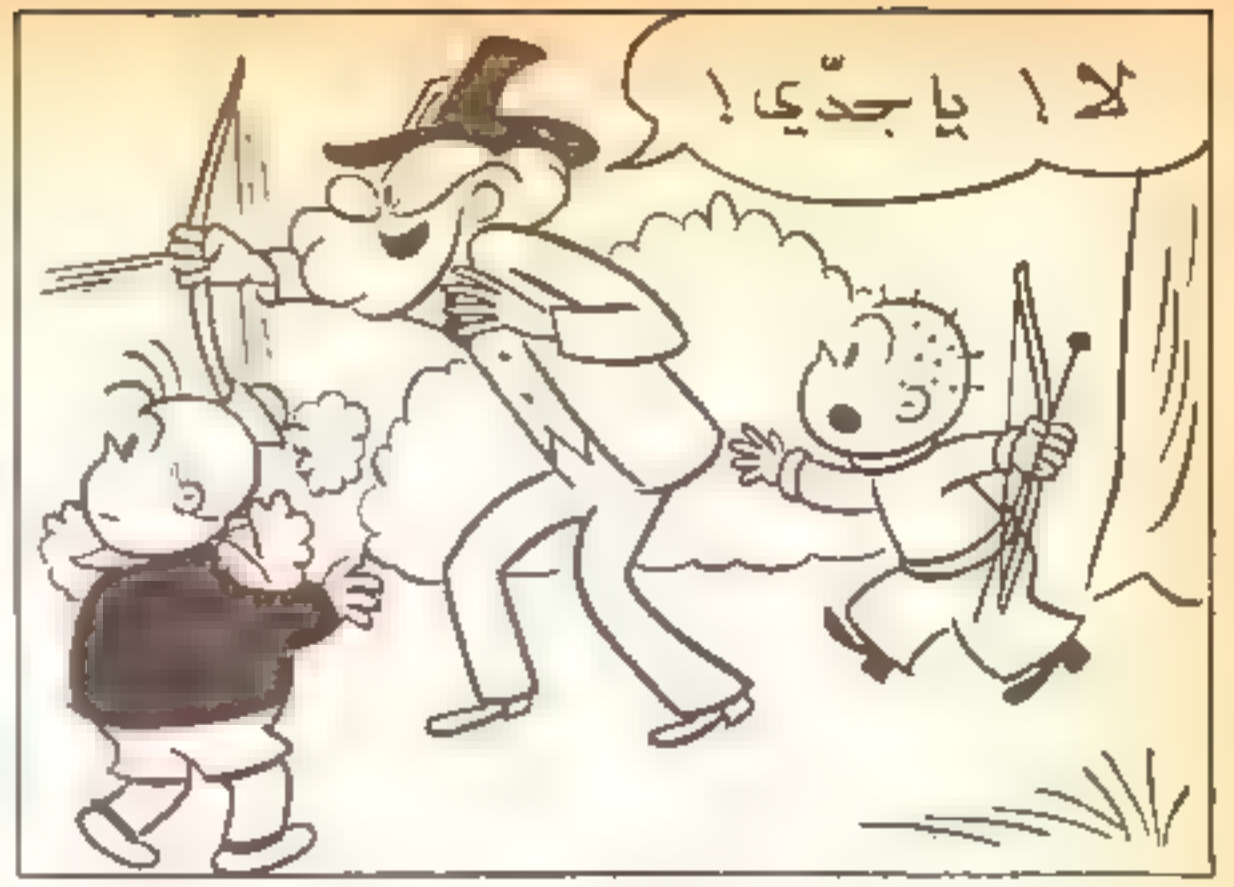
## والأولاد



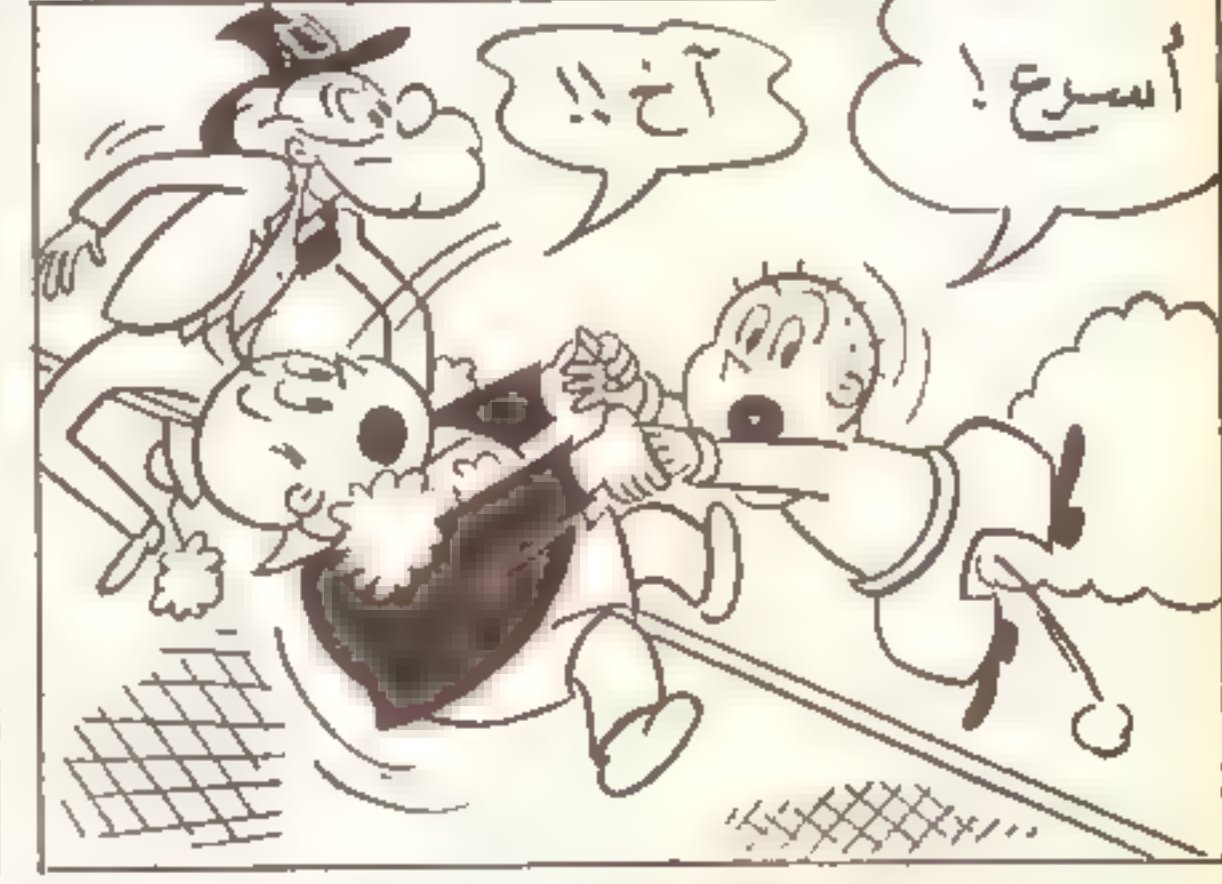
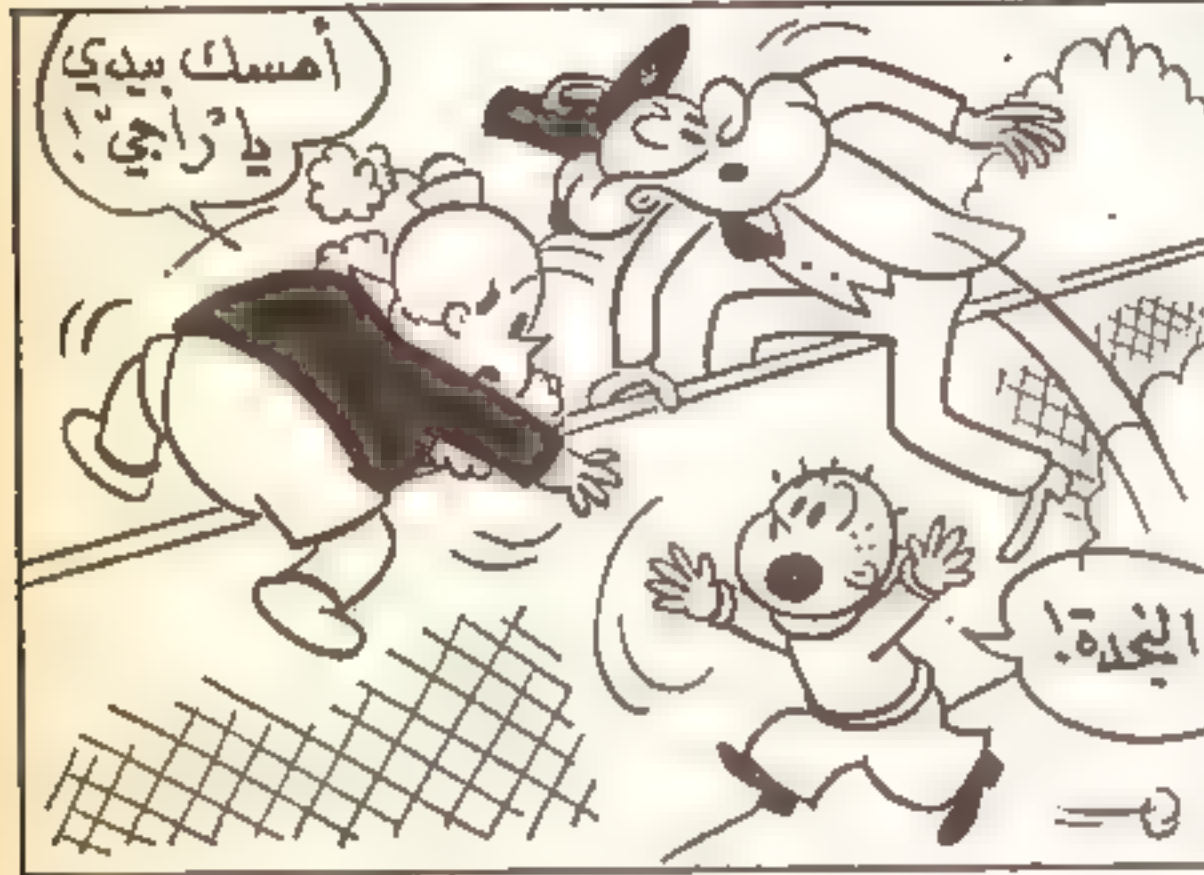




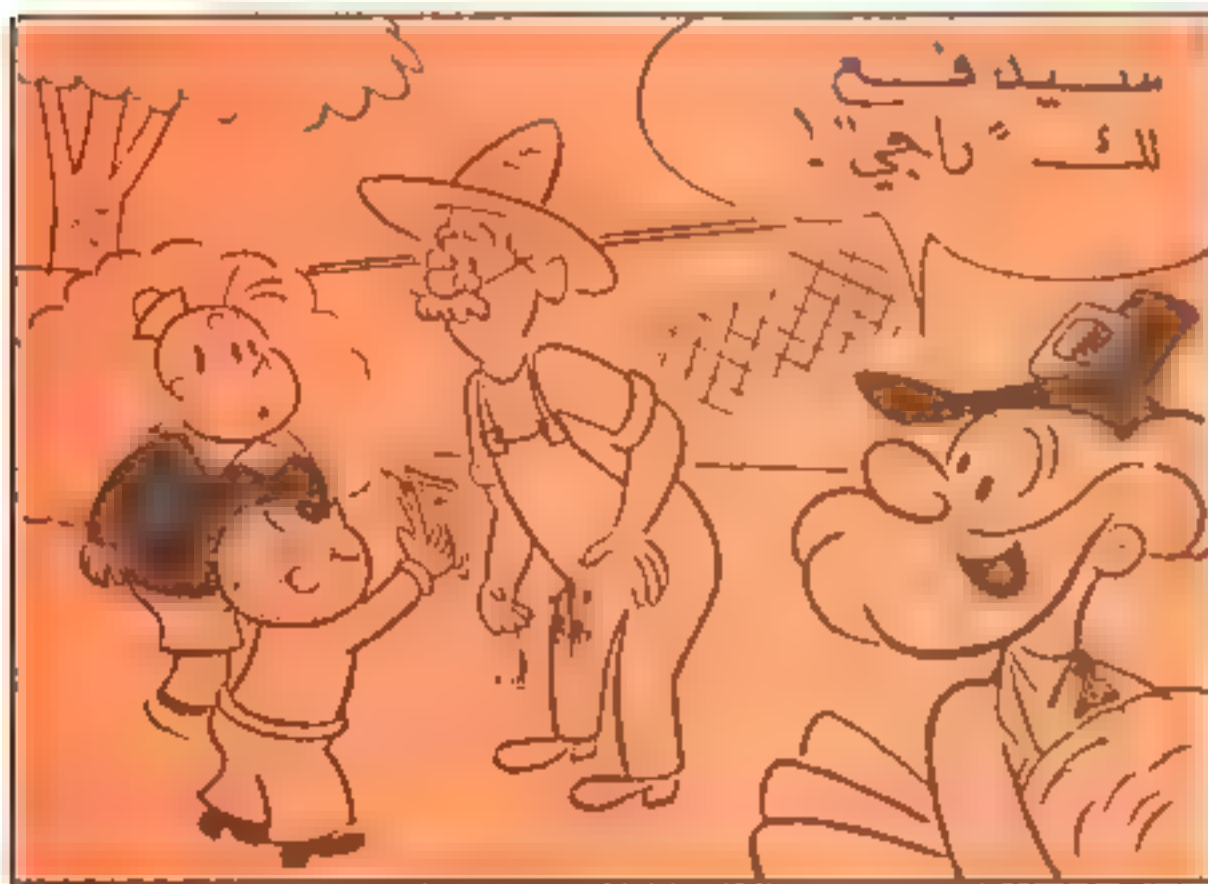
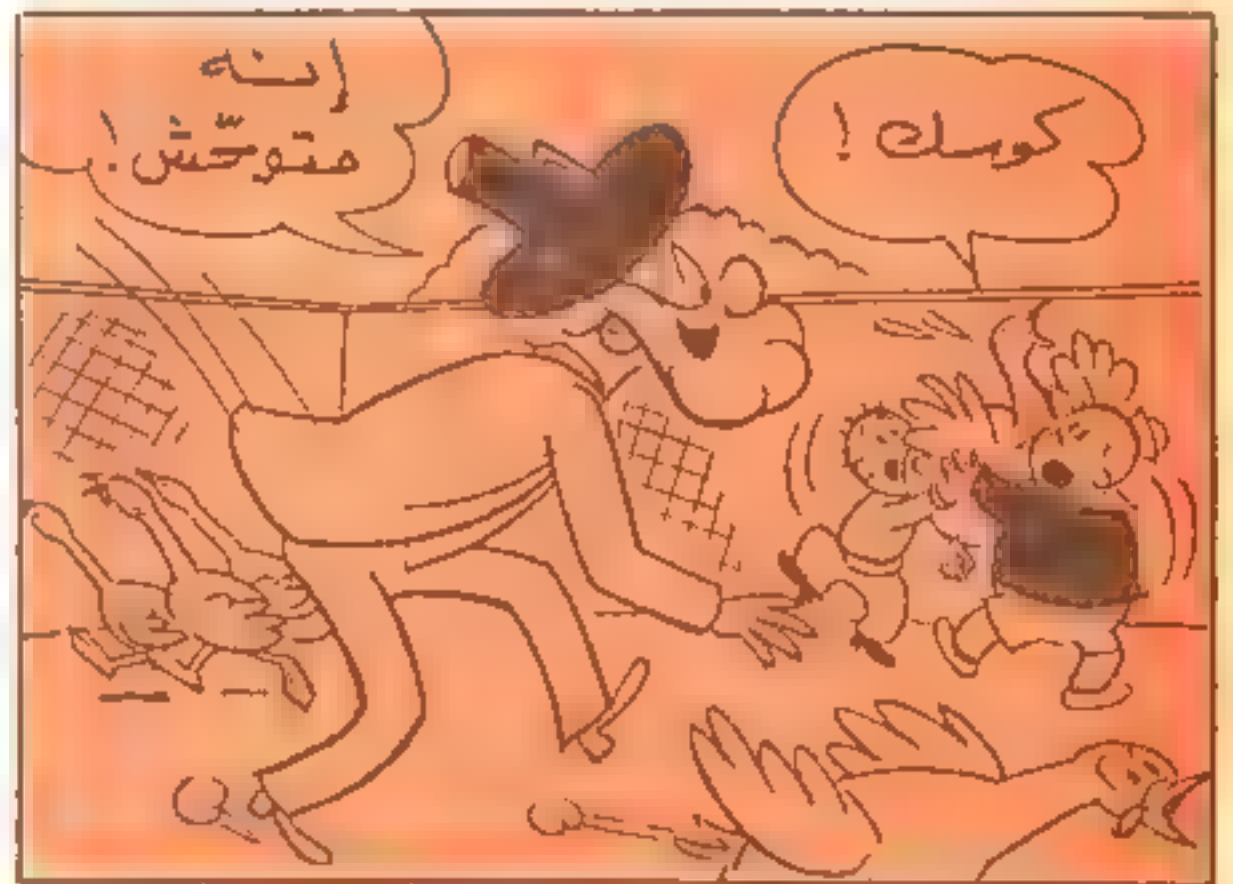
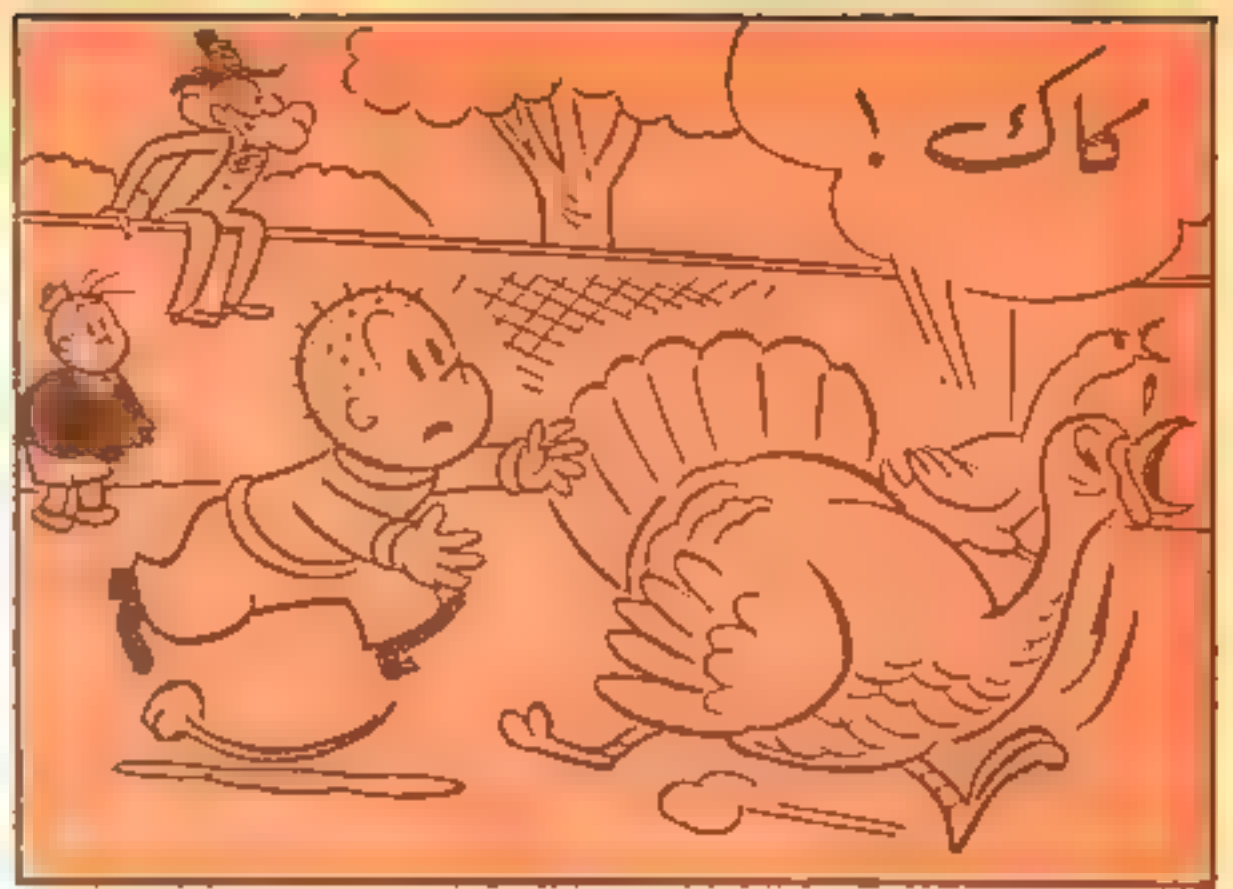














# طيريس والقوي







أنظر إلى آثار الأقدام !!



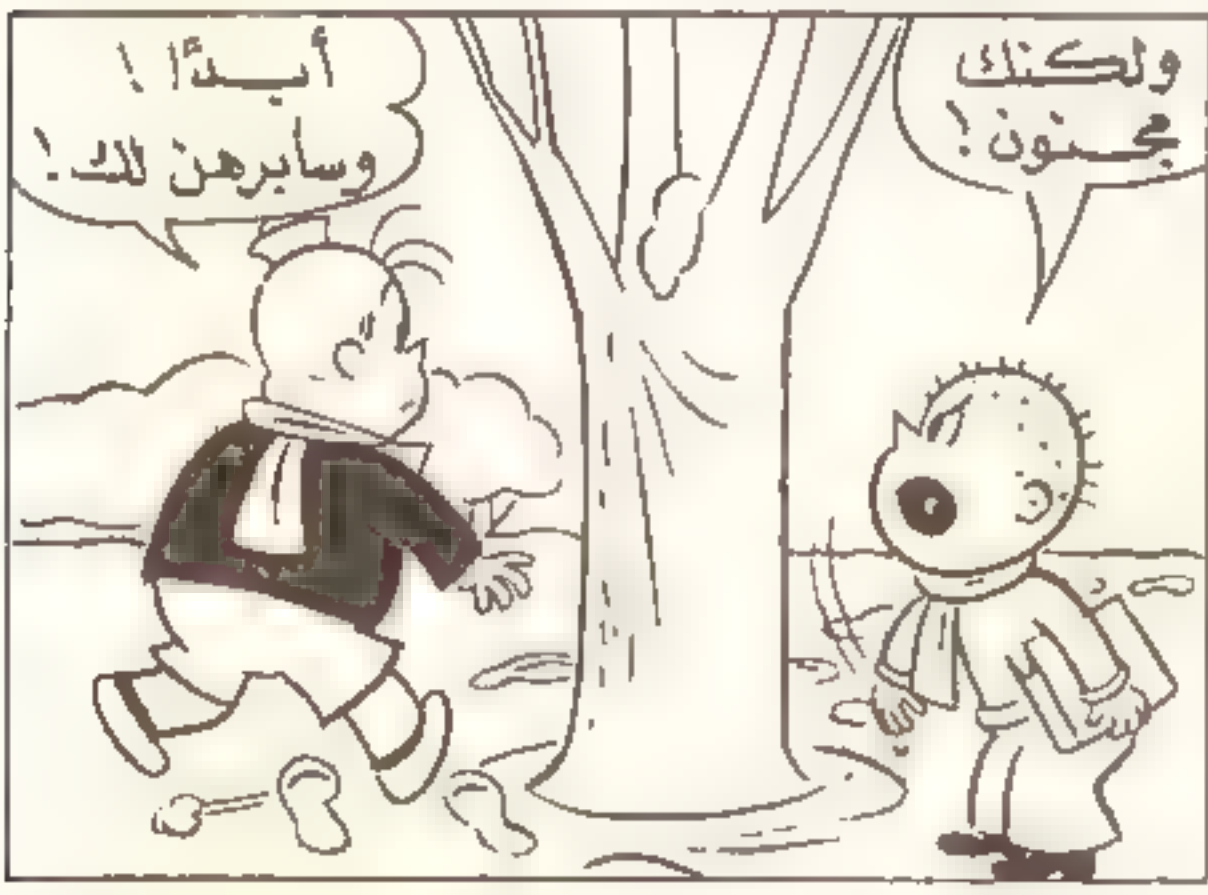
الصوص  
ينتشرون  
في كل مكان  
ويسرقون !!



الأم سهل أهل ترى  
كيف دارت الآثار حول  
الشجرة...



لا بد أنها لرجل من  
خارج البلدة !  
كيف ؟



أبدا !  
وسأبرهن لك !  
ولكنك  
مجنون !



لا بد أن مجرمًا لحق بهؤلاء  
المواطنين وهربوا منه منذ  
قليل !!



سيقرع الجرس بعد قليل وهذه  
الآثار متجهة الى خارج  
البلدة !

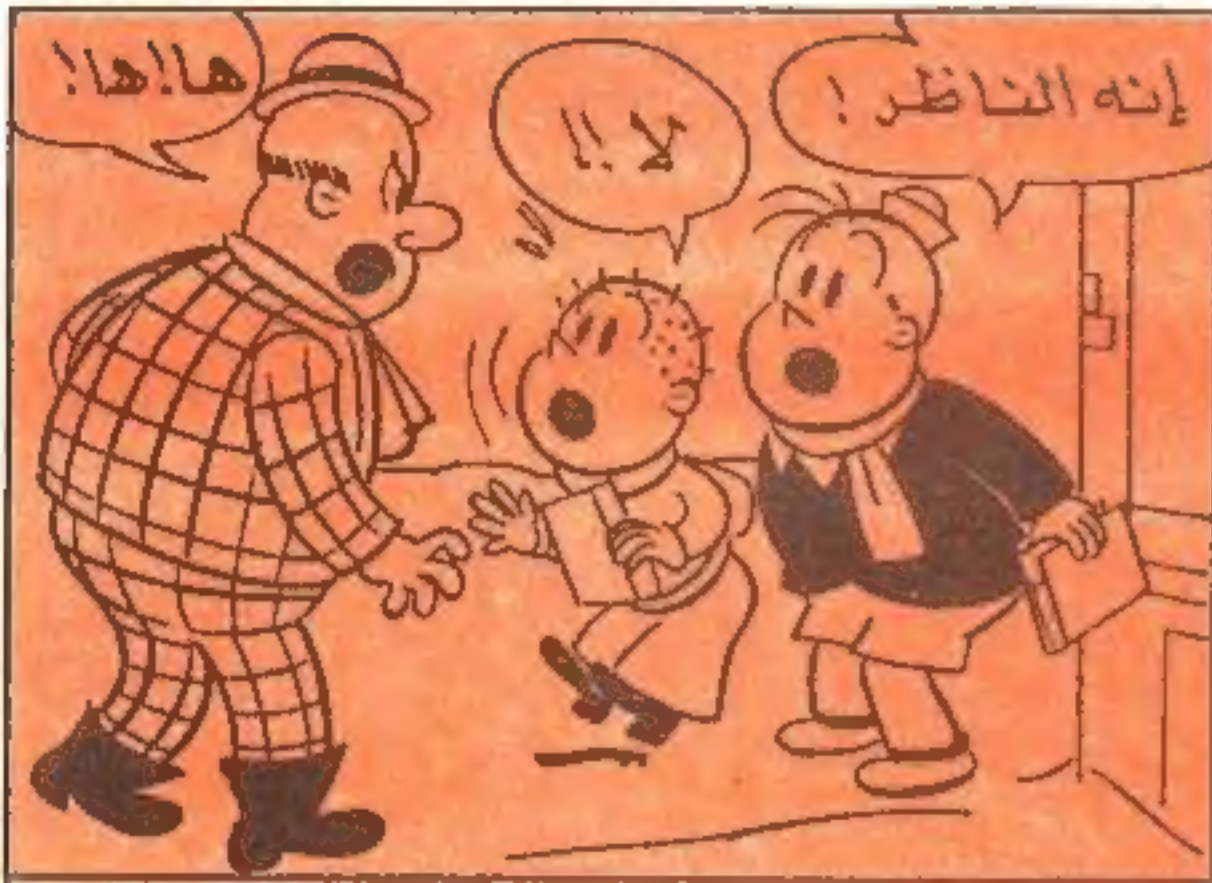


سنقبض  
عليه !!  
ولكننا  
لا نستطيع !

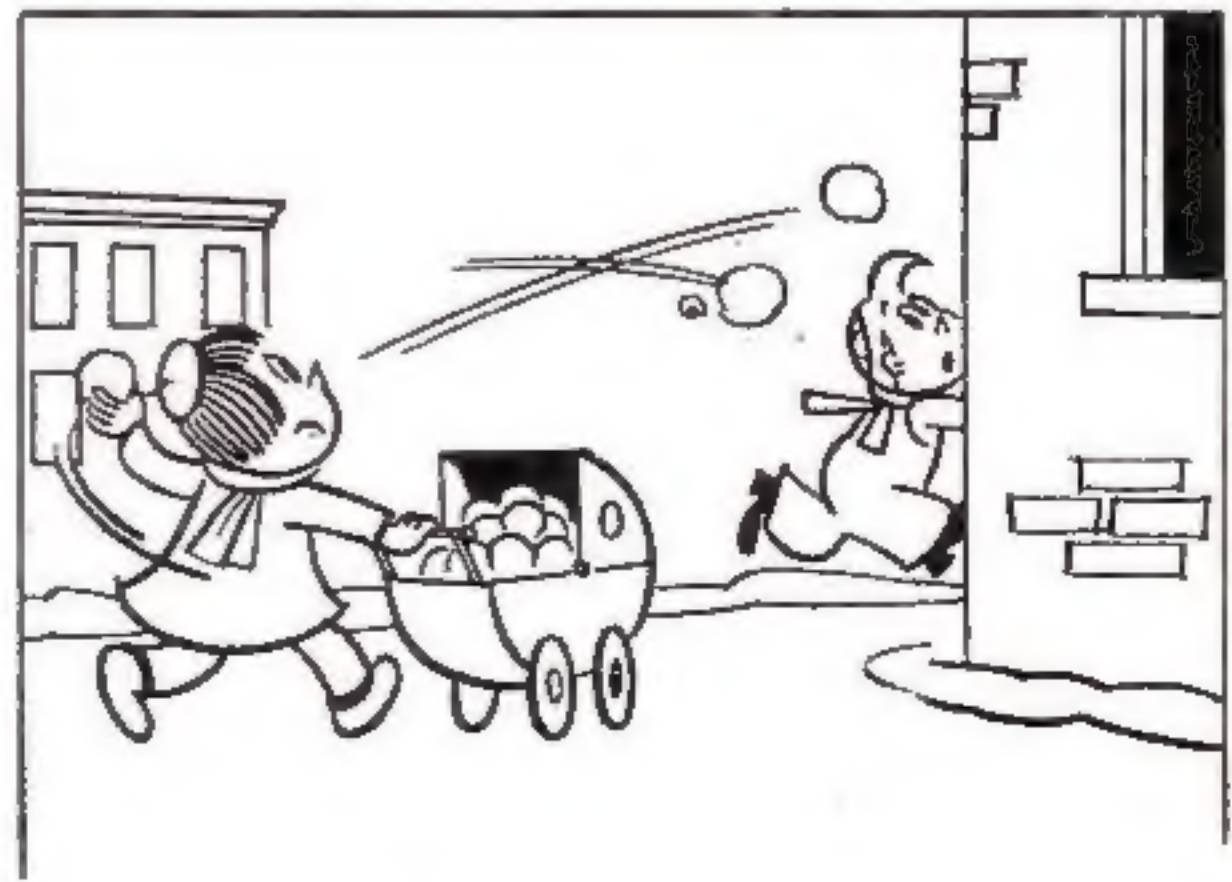
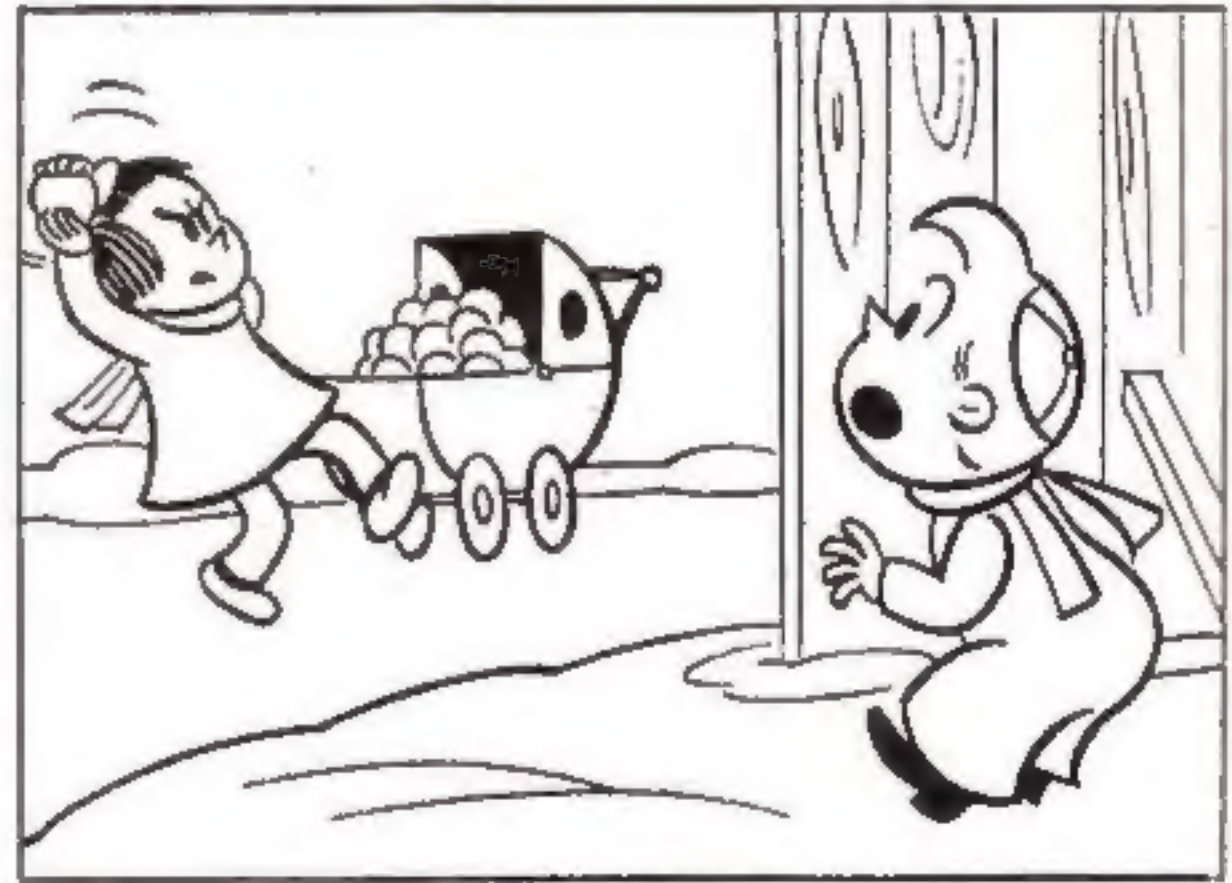
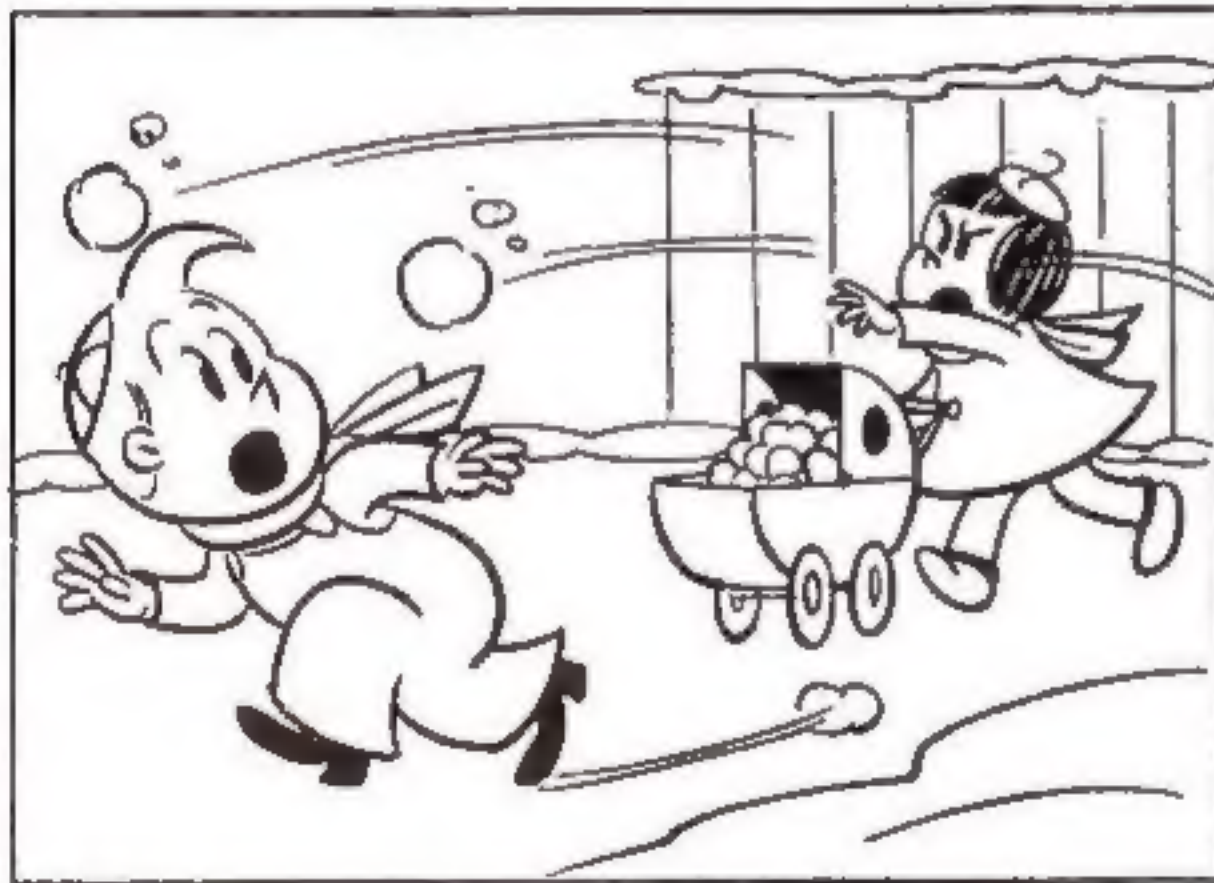
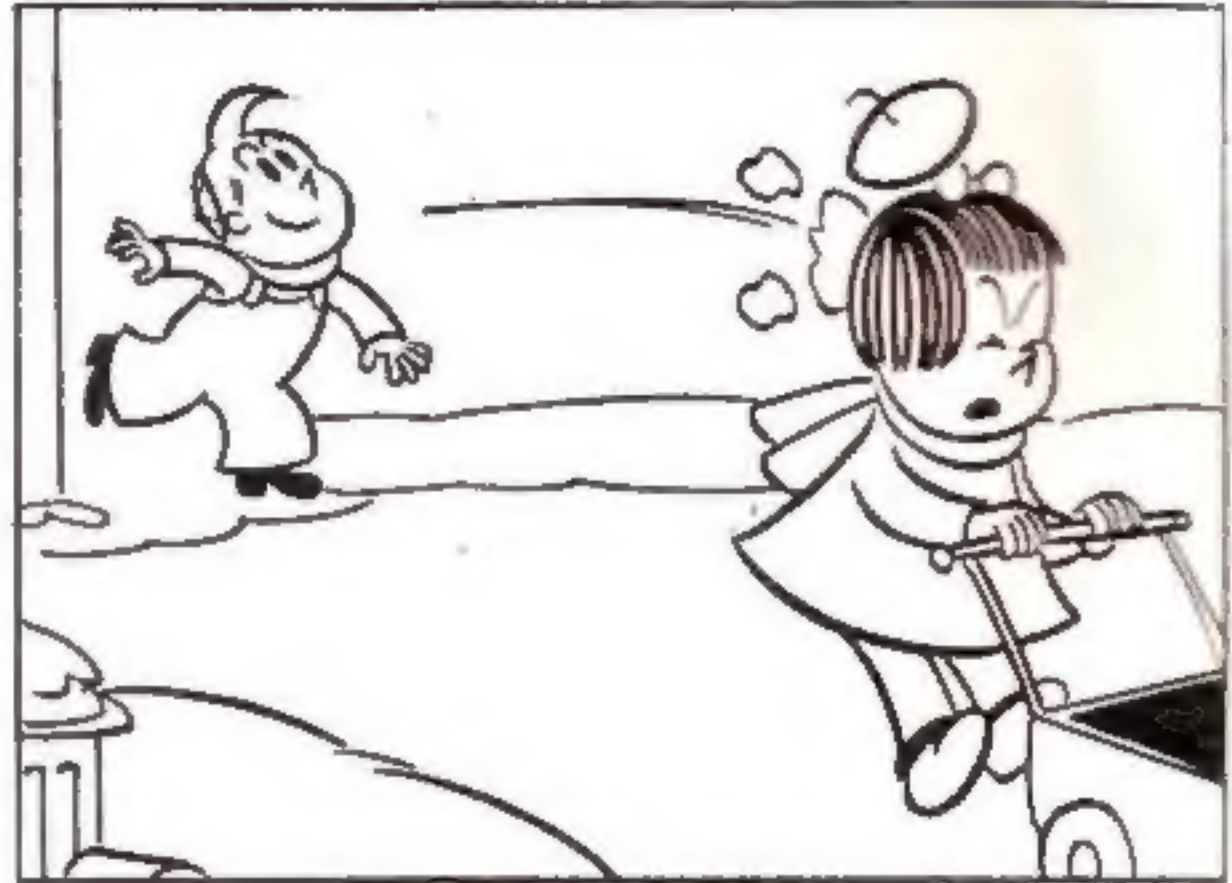
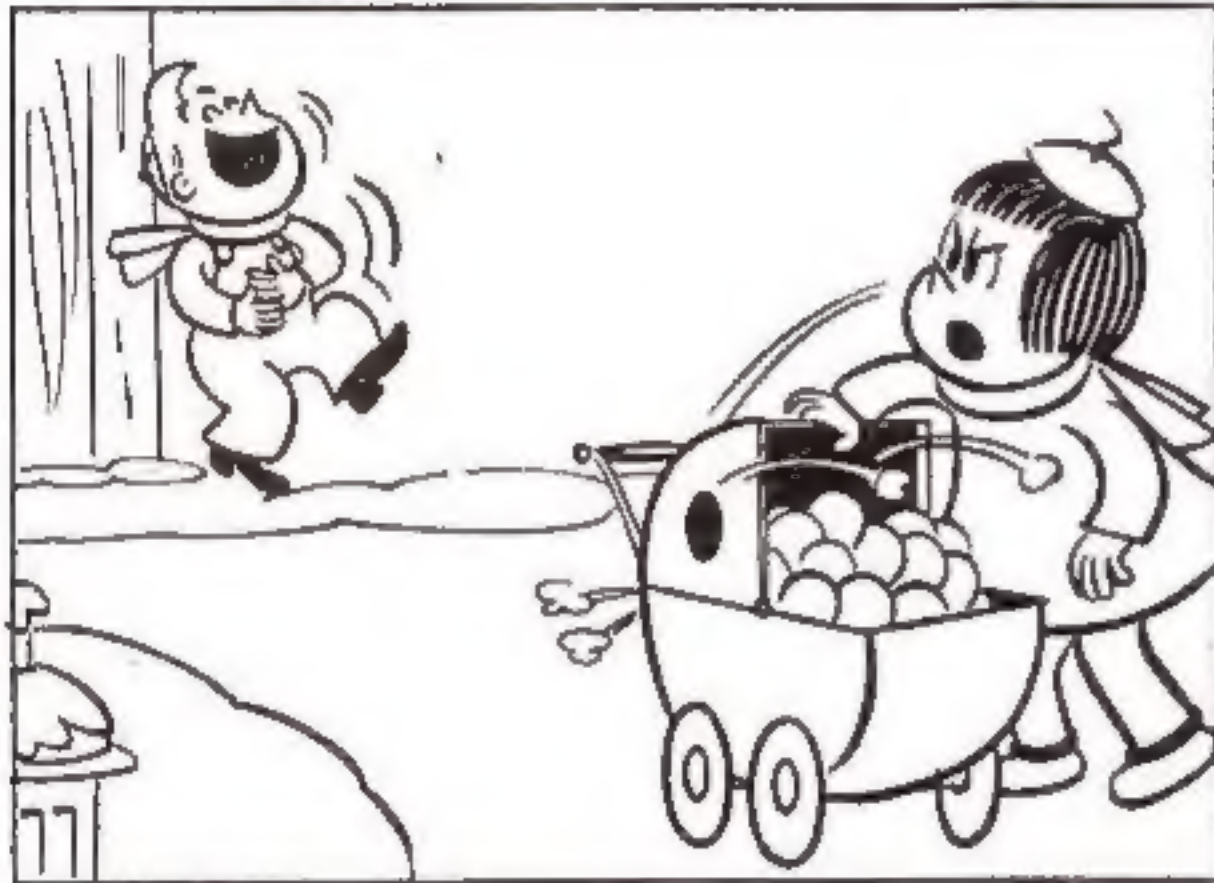
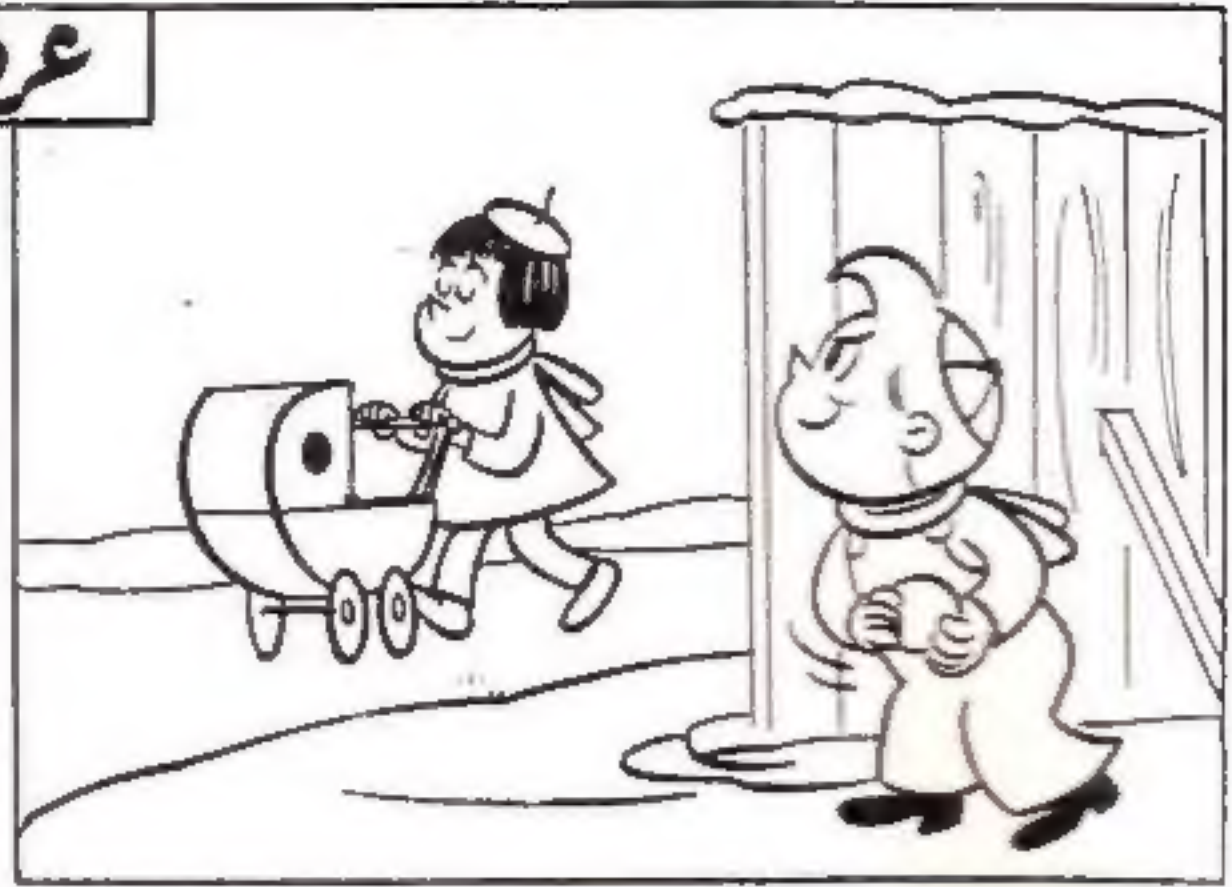
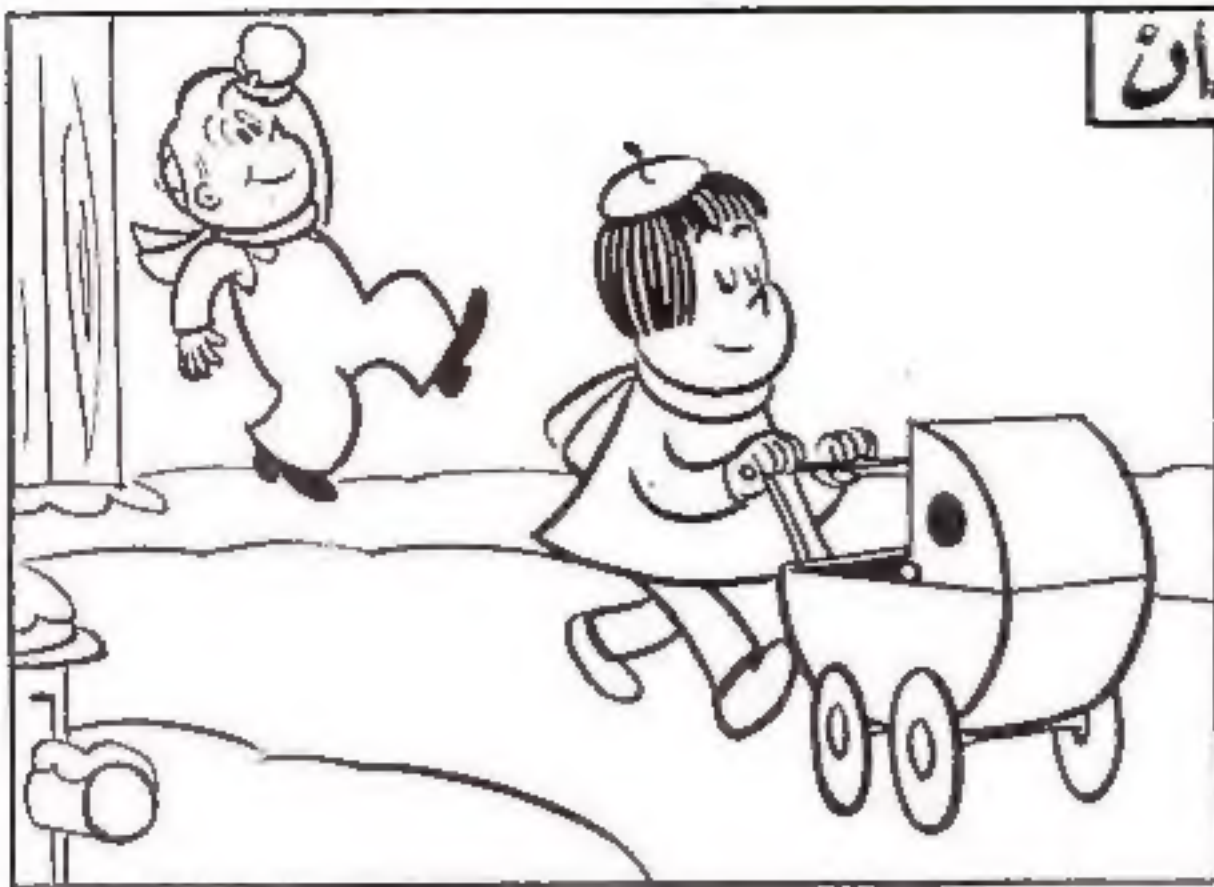














أَجْمَلُ الْأَغْنِيَةِ وَأَعْدَبُ الْأُلْحَانِ

# ١٨ أُنْغْنِيَةٌ لِلصِّغَارِ

فِي  
كَاسِيَةٍ مَعَ كَتِّيبٍ



إعداد  
وإنتاج

الطبعات المصورة



السعر ٢٥ ل.ل.

مبنى صباغ، شارع الحمراء، بيروت، لبنان - ص.ب. ٤٩٩٦ - هاتف: ٣٤٠٤١٠ - ٣٤٣٢٢٦ - ٣٤٠١٩٦